



**IOC**

INTERNATIONAL  
OLIVE  
COUNCIL  
**NEWSLETTER**

---

**Nº 187**

NOVEMBER/DECEMBER 2023

ENGLISH EDITION

THE IOC WISHES YOU HAPPY HOLIDAYS!





# TABLE OF CONTENTS

- 3.** Meeting of IOC experts in the organoleptic assessment of virgin olive oils

---

- 4.** The IOC brought together its chemist experts

---

- 5.** Meeting of the IOC statistics working group

---

- 7.** The IOC strengthens its ties with the United States of America

---

- 10.** The IOC executive secretariat's mission to Tunisia

---

- 11.** Meeting of the two expert groups on table olives

---

- 12.** 100<sup>th</sup> anniversary of "La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse"

---

- 13.** The world olive sector met at the headquarters of the International Olive Council

---

- 14.** The 118<sup>th</sup> Session of the IOC Council of Members

---

- 17.** The IOC Council of members appoints two new deputy executive directors

---

- 18.** The IOC's Annual and Multi-Annual Grants in member countries

---

- 19.** The IOC participated in "Tomorrow Tastes Mediterranean"

---

- 20.** The IOC participated in Artolio's Closure Meeting

---

- 22.** The IOC announced the recognition of the first italian olive germplasm collection

---

- 23.** The IOC took part in a conference on geographical and quality denominations in Malta

---

- 25.** 5<sup>th</sup> Yale International Symposium on Olive Oil and Health

---

- 26.** The IOC welcomed a delegation from Pakistan

---

- 28.** The IOC and ciheam announced the official image for WOD 2023

---

- 29.** The winners of the ioc and CIHEAM's International Graphic Artwork Competition

---

- 31.** Women's networks in the olive sector

---

- 33.** Olivæ Iran

---

- 33.** The Executive Secretariat will be closed from 23 december to 2 january

---

- 33.** Follow us through our networks!

---

- 34.** World market of olive oil and table olives

---



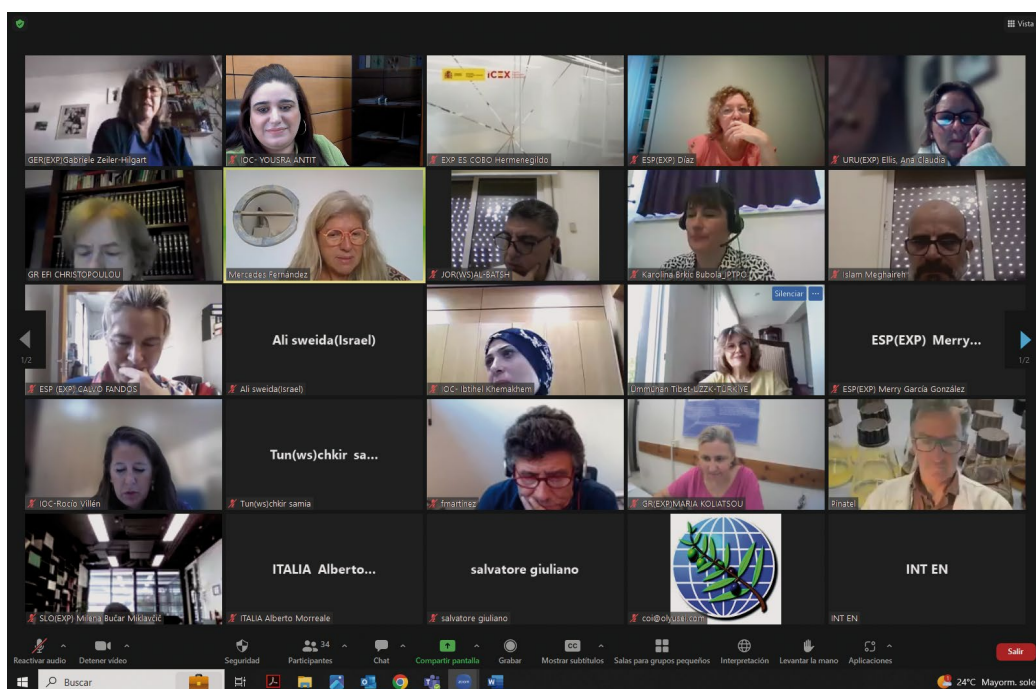
## MEETING OF IOC EXPERTS IN THE ORGANOLEPTIC ASSESSMENT OF VIRGIN OLIVE OILS

The Standardisation and Research Unit of the International Olive Council (IOC) Executive Secretariat met on 26 and 27 September 2023 by videoconference with some fifty experts and advisers officially designated by IOC member countries, the majority of them heads of panels from IOC-recognised sensory analysis laboratories for virgin olive oils.

The experts examined the latest revisions to the organoleptic assessment method, as well as new proposals. They analysed new projects and reviewed the state of the progress of the ongoing studies devoted to sensory analysis carried out by the 9 electronic working groups. Participants discussed a wide range of subjects, including recognition, taster training, reference materials, statistics and samples giving results at the borderline between two categories. They examined the results of studies devoted to oils from the *Picual* (blackberry) and *Chemlali* varieties and the volatile profile of these oils.

The IOC Executive Secretariat presented to the experts the rules of the Mario Solinas Quality Award in the northern and southern hemispheres and the work of the electronic working group for the revision of the rules of the national competitions that count on the IOC's patronage. The Head of the Standardisation and Research Unit also presented the conclusions of the [fourth edition of the workshop on the harmonisation of IOC-recognised virgin olive oil tasting panels](#), which took place from 19 to 21 September 2023 by videoconference. The results of the IOC recognition trials for the period 2023-2024 were also discussed.

The conclusions of this meeting will be presented to representatives of IOC member countries on the occasion of the 118<sup>th</sup> Council of Members meeting in November.

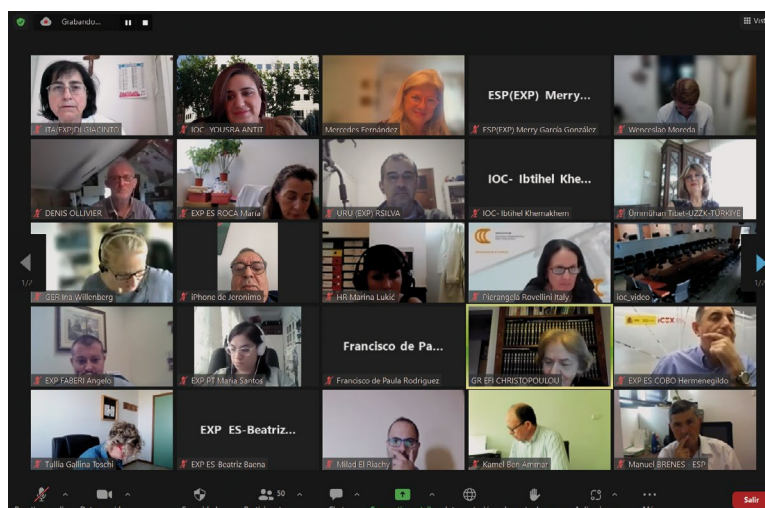




## THE IOC BROUGHT TOGETHER ITS CHEMIST EXPERTS

On 5 and 6 October 2023, the Executive Secretariat of the International Olive Council (IOC) held a videoconference with chemist experts from around the world. Observers from several countries, including Australia, the United States and Canada, as well as representatives from Codex Alimentarius, the International Organisation for Standardization (ISO TC34 SC11) and the IOC Advisory Committee on Olive Oil and Table Olives took part in the meeting.

This meeting follows the September 14<sup>th</sup> meeting of the restricted sub-group of experts on the composition of oils with anomalous parameters.



The experts first examined the documents adopted at the 117<sup>th</sup> session of the Council of Members and the documents to be presented at the 118<sup>th</sup> session in November, including the draft revisions to the methods and parameters.

They then discussed issues of interest in the fields of standardisation, research and the study of methods of analysis to guarantee the quality and authenticity of olive oils and olive-pomace oils. The chairman of the electronic working group (eWG) of the Codex Committee on Fats and Oils (CCFO) presented the group's work and the next steps planned before the Committee's 28<sup>th</sup> session, scheduled for February 2024. The representative of the Codex Secretariat announced a detailed timetable. The conclusions of the 42<sup>d</sup> session of the Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling (CCMAS) were also presented.

Moreover, the experts also examined the results of the analysis of the data sent in by the various countries and the responses to the second questionnaire on sterols that the IOC's Executive Secretariat had previously sent to the countries to collect, in accordance with the established protocol, data and samples of oils with a sterol content outside the established limits. In this regard, the Executive Secretariat reiterated that the search for a satisfactory solution for all parties concerned, which would guarantee both the quality and authenticity of the oils, was a priority for the intergovernmental organisation.

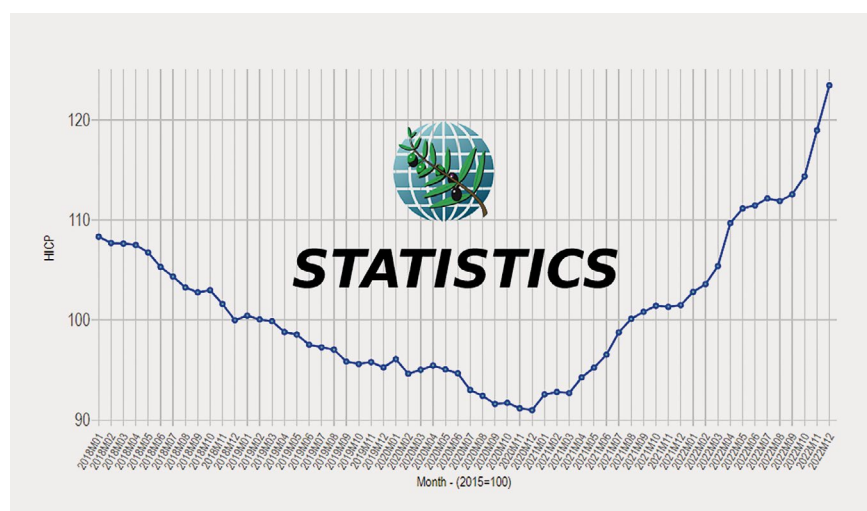
Other issues discussed included the results of the collaborative trials, the MOSH/MOAH issue, the results of the public consultation launched by the European Food Safety Authority (EFSA) for the update of the risk assessment of mineral oil hydrocarbons (MOH) in food (PC-0400), the PT-COI contaminants trial, the harmonisation of international standards, future priorities, the creation of new specific electronic working groups, and the organisation of future collaborative trials.

Further information is available [here](#).



## MEETING OF THE IOC STATISTICS WORKING GROUP

The IOC's Statistics Monitoring Working Group held its 14<sup>th</sup> meeting on 6 and 7 November by videoconference. This year's meeting provided an opportunity for the experts appointed by the IOC member countries to review the progress and conclusions of the studies on consumer behaviour that the intergovernmental organisation has been conducting since 2020. After Greece, Italy and Spain, the study covered Argentina, Egypt, Jordan and Tunisia in 2021; the United States, Türkiye and Australia in 2022; and Azerbaijan, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Uzbekistan and Turkmenistan in 2023.



The aim of these studies is to analyse consumer behaviour with regard to edible oils and fats in general, and olive oil in particular, with a view to determining the following aspects:

- Olive oil consumption in households (consumer households, non-consumer households, households consuming olive oil exclusively, households consuming both olive and sunflower oil, etc.).
- Reasons why olive oil is not consumed
- Oils and fats used for different purposes (frying, seasoning, sauces, baking, frying, etc.).
- Reasons for buying and/or consuming oils and fats for each use
- The image or perception of olive oils in relation to certain characteristics or advantages sought at the time of purchase or consumption (price, quality, health, environment, taste, etc.).
- Sales outlets and purchasing methods, use of information and communication technologies
- Trademarks purchased
- Knowledge of the different types of olive oil available on the market
- Sources of information about food in general, and olive oils in particular
- Price sensitivity, the amount the consumer is willing to pay
- Identification of market segments based on socio-demographic and psychometric variables



## THE LATEST ACTIVITIES AT THE IOC

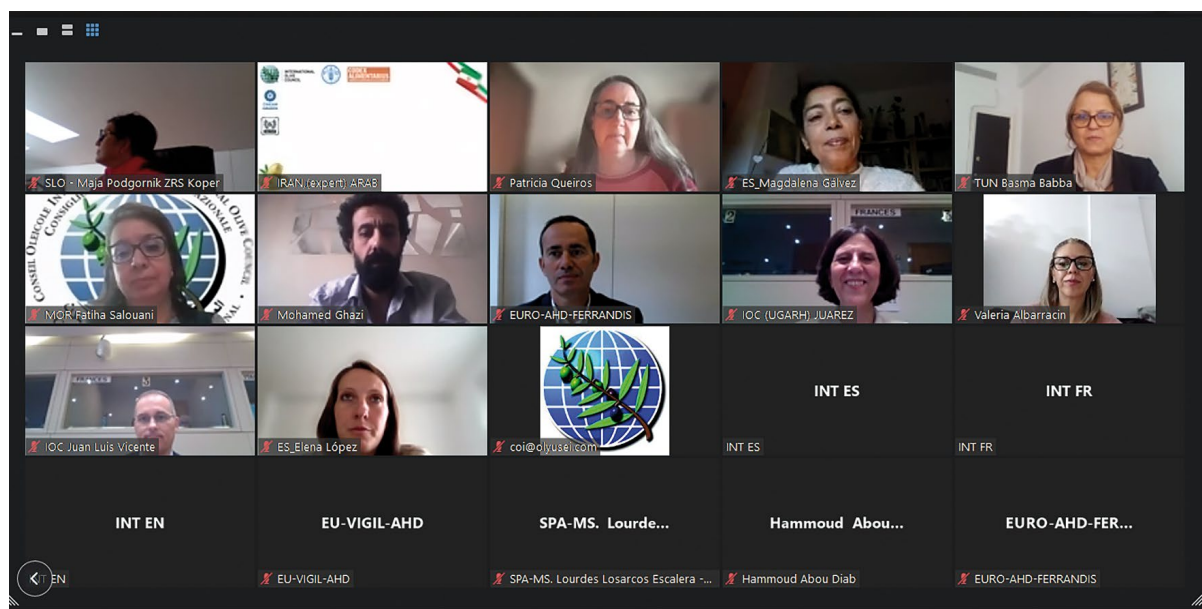
6

The information gathered is essential for developing public and private strategies to increase olive oil consumption. It is particularly useful for designing promotional campaigns with the same aim, and for providing consumers with more information about olive oils. The results provide a better understanding of changes in olive oil consumption patterns in the participating countries.

Although the study is mainly entrusted to external agencies, the Executive Secretariat (ES) retains control at all times over the content, methods and timetable for implementation and impact assessment.

The first day of the Working Group's meeting was also devoted to presenting the observatories that exist or are due to be set up in the various countries to monitor statistics in the olive sector.

On 7 November, the experts analysed the development of the world olive oil and table olive market, and in particular the results of the last three crop years for olive oil, olive-pomace oil and table olives. The ES presented the information published this year on the IOC website as well as the new projects. Participants were also invited to present the methodology used to process the data and the current situation of olive growing in their respective countries, including the evolution of production by product category, the evolution of the olive-growing area, the national olive-growing development plan, the problems facing the sector, the causes of the increase or decrease in production/consumption and the impact of prices on the olive-growing sector.





## THE IOC STRENGTHENS ITS TIES WITH THE UNITED STATES OF AMERICA

The main aim of the IOC's recent mission to the United States of America (USA) was to strengthen the ties between this intergovernmental organisation and the American country, which is the world's main importer of olive oil. Ranging from a political and diplomatic level to the industry level, the IOC sought to introduce to US government representatives and industry leaders in the field of olive oil the important work that the Organisation is undertaking, particularly in terms of its efforts regarding research and standardisation.

Thanks to the invaluable support of the IOC's strategic US partner, the Culinary Institute of America (CIA), the mission has proved highly beneficial, marking the culmination of efforts spanning the last several years. It has helped make the interaction between the IOC and US government and industry representatives more seamless, it has brought them closer to the Organisation's work in the olive oil sector, and has paved the path for the continuous strengthening of the cooperation between the IOC and the American government.

### ACTIVITIES AROUND THE IOC'S RECENT MISSION TO WASHINGTON D.C.

In this line of thought, on October 23, 2023, Jaime Lillo, IOC Deputy Executive Director and soon-to-be Executive Director, as well as Mercedes Fernández Albaladejo, Head of the Standardisation and Research Unit, travelled to Washington D.C.

On Tuesday 24 October, the IOC delegation met with Honourable Representative Mike Thompson, in his office where a lively conversation took place during which the IOC and the activities the Organisation carries out were presented. The Californian elected representative in the US House of Representatives showed great interest in olive oil and in the IOC, and he reaffirmed his support to help the Organisation achieve its objectives in the USA.

On Wednesday 25 October, a meeting at the US Capitol took place. This informative event was aimed at US congressmen and other members of the US Congress, and counted on the participation of Honourable Representative Mike Thompson, among other participants.

A diplomatic event in the format of a seminar and a tasting lunch took place on the next day, Thursday 26th, at the world-famous restaurant Zaytunia by José Andrés under the title "Olive oil and the Mediterranean diet: Expanding pathways for a healthier America".





## THE LATEST ACTIVITIES AT THE IOC

8

Event participants had the opportunity to learn about the IOC's work and taste Mario Solinas award-winning virgin olive oils. The event was attended by representatives of the US Department of Agriculture (USDA), particularly Under Secretary for Marketing and Regulatory Programs, Jenny Lester Moffitt; the Agricultural Marketing Service (AMS); the Foreign Agricultural Service (FAS); as well as [diplomats from IOC member countries](#) who are some of the major exporters of olive oil to the US market, such as Argentina, Spain, Italy, Greece, Portugal, Tunisia and the European Union. Several producers and representatives of the US olive oil sector also attended the meeting.



### BILATERAL MEETINGS HELD ON THE MARGINS OF THE IOC'S MISSION

A number of important bilateral meetings took place on the sidelines of the IOC's recent mission to Washington D.C.

The IOC met with the heads of the FDA and Dietary Guidelines by videoconference (October 20) where they presented the IOC's work and its mission in the olive oil sector, particularly in regards to standardisation. The meeting participants took stock of the olive sector's current reality and also spoke about the US nutritional dietary guidelines.

A meeting with USDA representatives (October 24) also took place during which the strong relationship between this institution and the IOC was reinforced. Among other issues, the attendees discussed the continued support of the AMS to IOC-organised activities, as well as the benefits and specifics regarding a potential accession of the USA to the IOC and the International Agreement on Olive Oil and Table Olives 2015.

This was followed by another encounter with representatives of the AMS, FAS, Codex and the US Food and Drug Administration (FDA). The meeting participants touched on the status of the revision of the Codex standard in view of the upcoming meeting of the Codex Committee on Fats and Oils (CCFO), scheduled for February 2024 in Malaysia. The encounter was also an opportunity for clarifying certain details and technical aspects regarding the IOC's role in Codex's work and the international standardisation of olive-based products.

Other bilateral meetings between the IOC, CIA and USDA also took place, during which the current state of affairs was evaluated and future activities were discussed.

The IOC delegation also had the opportunity to meet with the Ambassador of Spain to Washington D.C., Santiago Cabanas, who offered the Organisation his support for the holding of future events in the USA (October 30).

This diplomatic and political mission will unquestionably open new avenues for the future relationship between the IOC and the USA.





## THE LATEST ACTIVITIES AT THE IOC

### BACKGROUND

---

Over the last few years, the IOC and the USA have been drawing closer, the latter having acted as an observer in several meetings of the IOC's Council of Members. In fact, the IOC has a strategic partner in the USA with whom it has collaborated on a range of topics, particularly through the Organisation's Standardisation and Research Unit. The CIA, a non-for-profit gastronomic academic institution established in 1946 in New York, signed a collaboration agreement with the IOC in 2020. Since then, both entities have collaborated on a wide range of successful projects, such as the [Plant Forward Kitchen](#) and related [conference](#), [Tomorrow Tastes Mediterranean](#), [Menus of Change](#), and several [tasting sessions](#), among other activities.

At the 116th session of the Council of Members in November 2022, the members' representatives voted in favour of the proposal that the IOC was to organise a diplomatic and political mission to the USA where it would set up a series of events in collaboration with the CIA aimed at US congressmen and representatives from the government and the country's olive oil sector.





## THE IOC EXECUTIVE SECRETARIAT'S MISSION TO TUNISIA



The Executive Director of the IOC, Abdellatif Ghedira, visited Tunisia in early November to inaugurate the virgin olive oil tasting course organised by the National Oil Office's (ONH) international training centre, alongside the Tunisian Minister of Agriculture, Abdel Monem Balaati, the IOC's Deputy Executive Director, Jaime Lillo, the ambassadors of Palestine and Algeria, and representatives of the diplomatic missions of Libya and Morocco in Tunisia. The course is aimed at technicians and experts from the IOC's Arab member countries. These participants received financial support from the intergovernmental organisation within the framework of its work to enhance the technical cooperation and encourage the exchange of experiences between member countries. Ghedira recalled that the main aim of the training was to acquire more knowledge and to open up to other experiences in the field of olive oil, but also to consolidate the culture of olive oil quality and to raise it to the level of excellence. He also called on participants to work together to meet the challenges of climate change, continue working together on developing the sector, enhance the quality of Arab oils and strengthen their presence on foreign markets.

The Tunisian Minister of Agriculture then received the IOC's delegation at the Ministry's headquarters to take stock of the longstanding cooperation between Tunisian institutions and the IOC, examine its prospects and discuss the climatic challenges facing the olive oil sector and the sector's development opportunities.

The Minister recalled the importance of the olive-growing sector for Tunisia – economically, socially and historically – and emphasised that the relevant authorities in the Ministry were working tirelessly to develop the sector and increase the exports of quality olive oil.

For his part, the Deputy Executive Director of the IOC expressed the Council's wish to strengthen its cooperation with this major olive-growing country, and took the opportunity to present to his guests the programme for the upcoming 118<sup>th</sup> session and the celebration of World Olive Day, scheduled for November 23<sup>rd</sup>.



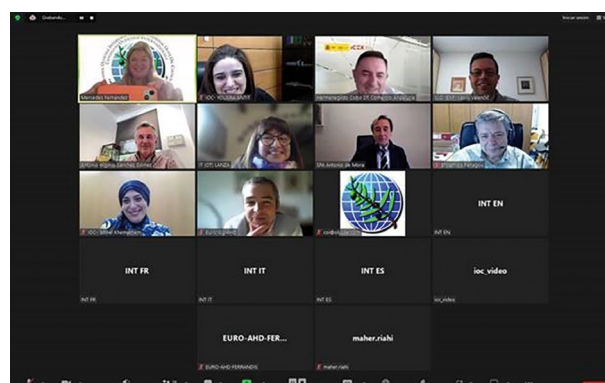
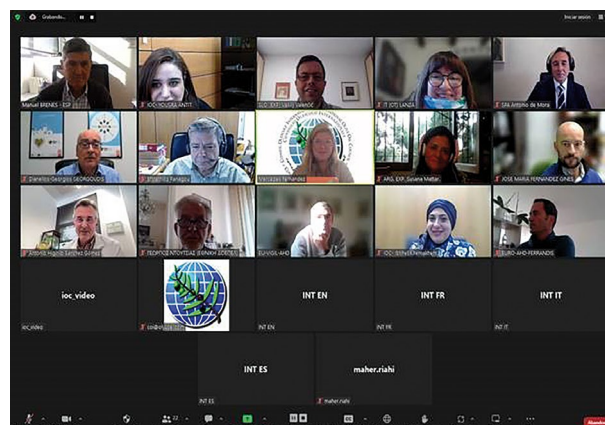
## MEETING OF THE TWO EXPERT GROUPS ON TABLE OLIVES

On 8 November 2023, the Executive Secretariat of the IOC held a videoconference meeting with two of its expert groups: the group of experts on standards for table olives and the group of experts on the organoleptic assessment of table olives.

Both meetings were included in the 2023 programme of activities of the Executive Secretariat's Standardisation and Research Unit, in response to a request made by the delegations of Türkiye and Iran (I.R.) at the 116<sup>th</sup> session of the Council of Members, back in November of 2022.

In the absence of new proposals from members and experts, the Executive Secretariat put forward that the Codex standard on table olives had been harmonised correctly and that this effort was essential for the smooth running of international trade.

With regard to the organoleptic assessment of table olives, it was proposed that a guide for training tasting panels be drawn up. Moreover, the meeting participants also agreed to continue the work of the electronic working group for drafting the rules for tasting courses organised by the competent authorities with the IOC's patronage.





## 100<sup>TH</sup> ANNIVERSARY OF “LA RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE”

To mark the 100<sup>th</sup> anniversary of “*La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*” (“the Italian Journal of Fatty Substances”), Innovhub SSI organised a one-day conference in Milan on the topic of “Fatty substances: research, innovation and future scenarios” on 15 November.

The Executive Secretariat of the IOC attended the event by videoconference given that it coincided with the 118<sup>th</sup> session of the IOC’s Council of Members. The Organisation was represented by Mercedes Fernández, Head of the Standardisation and Research Unit, Youstra Antit, Head of the Chemistry Department, and Ibtihel Khemakhem.

Among the various topics discussed regarding the emerging and current concerns about fatty substances in the food sector, several issues were of significant importance to the IOC. For instance, the question of mineral oil hydrocarbons (MOH) in olive pomace oils and the discussion on potential contamination by these mineral oil components; or the labelling system, which plays a key role in providing consumers with comprehensive information on the nutritional content and value of a product, and where the IOC is closely following the Nutriscore issue.

More information on the topics covered at the event is available [here](#).





## THE WORLD OLIVE SECTOR MET AT THE HEADQUARTERS OF THE INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL

The 61<sup>st</sup> meeting of the IOC Advisory Committee for Olive Oil and Table Olives was held on 22 November at the Organisation's headquarters in Madrid.

This committee is a key dialogue partner for the Council of Members and the Executive Secretariat. Its representatives come from all the different groups that make up the sector in the IOC's member countries, namely producers, processors, traders and consumers. It was set up to gather the opinions of representatives of the olive sector's economic players: thanks to their first-hand knowledge of the field, they are well placed to help the Executive Secretariat identify effective solutions to the sector's challenges.



The committee is chaired by Abdessalem Loued. It is also vice-chaired by Gennaro Sicolo (olive oil section) and M'Hamed Belasla (table olives), with the participation of Kemiche Boudjema and Primitivo Fernández (Deputies I and II of the olive oil section, respectively); and Ali Ben Hadj M'Barek and Saeef Kashavaraz (Deputies I and II of the table olives section, respectively).

This committee is playing an increasingly important role as an essential forum for discussion for all operators in the olive sector.



## THE 118<sup>TH</sup> SESSION OF THE IOC COUNCIL OF MEMBERS



The International Olive Council held the 118<sup>th</sup> session of its Council of Members towards the end of November. On this occasion, the Organisation's Executive Secretariat (ES) announced several updates, such as the election of the two future Deputy Executive Directors, the future inauguration of the first ever Mario Solinas Quality Award in the southern hemisphere, and the direction this intergovernmental organisation will take in the near future towards addressing climate change.

### THE REPRESENTATIVES OF THE COUNCIL OF MEMBERS

---

The various technical committees leading up to the plenary session, and the 118<sup>th</sup> session itself, were attended by representatives from the 19 IOC member countries: Albania, Algeria, Argentina, Egypt, Georgia, Iran, Israel, Jordan, Lebanon, Libya, Montenegro, Morocco, Saudi Arabia, Tunisia, Türkiye, Uzbekistan, the European Union (EU) and Uruguay. Representatives from Bosnia-Herzegovina and Azerbaijan – two countries that have already applied to join the International Agreement on Olive Oil and Table Olives, 2015 and are in the process of depositing their instrument with the United Nations – attended this IOC session as observers, alongside other observers, such as Brazil, the United States (US), Iraq, Peru, Qatar, Sudan and [CIHEAM](#).

### THE IOC'S FUTURE DEPUTY EXECUTIVE DIRECTORS

---

On 21 November, the representatives of the IOC member countries elected the two new Deputy Executive Directors of the Organisation, who will take up their positions on 1 July 2024.

The Deputy Executive Director responsible for operational aspects (Research and Standardisation, Economics and Promotion, Olive Growing, Olive Technology and the Environment) will be Tunisian Abderraouf Laajimi, an agricultural engineer expert in agri-food marketing and with a PhD in economics, currently head of the cabinet of the Tunisian Minister of Agriculture and former Director General of the National Observatory for Agriculture (ONAGRI).



## THE LATEST ACTIVITIES AT THE IOC

15

The next Deputy Executive Director in charge of administrative and financial issues and the Observatory will be Imdat Pekdemir from Türkiye, currently an expert to the Prime Minister and former consultant to the OECD, with degrees in Political Science and Public Administration from the University of Ankara and in European Studies from the University of Exeter (UK).

### THE COMMITTEES

The IOC committees play an essential role as a forum for discussion and lay the foundations for the Executive Secretariat's proposals, which are then submitted to the Council of Members for adoption. On the occasion of its plenary sessions, the Executive Secretariat also informs its Member States of its four-year plan and its vision for the upcoming years.

There are currently four technical committees: the Administrative and Financial Affairs Committee, the Chemistry and Standardisation Committee, the Technology and Environment Committee, and the Economic and Promotion Committee. These committees are made up of one delegate per member country, plus alternates and advisers. Moreover, given that the IOC is the international forum for discussion par excellence for the world's olive sector, it also convenes an Advisory Committee for Olive Oil and Table Olives, which brings together representatives from the private sector in a lively debate on the sector's current situation, its challenges and potential solutions.

The first part of the second annual session of the Council of Members took place from 15 to 17 November by videoconference from Madrid, with meetings of the four technical committees.

- Technology and Environment Committee

In the afternoon of 15 November, the Executive Secretariat presented the activities carried out in the fields of research, development and training to the Technology and Environment Committee. Most importantly, the Secretariat took stock of the conclusions of the workshop on the olive grove's carbon balance which took place earlier this year, and informed the IOC's members of the direction the Organisation should take in order to address the issue of climate change while simultaneously putting forward the fundamental environmental role that olive groves play as an indisputable carbon sink.

It also gave an update on the development of the *World Catalogue of Main Olive Tree Varieties*, the network of world germplasm banks, and updates regarding the scholarships awarded by the IOC to students from its member countries. This committee is responsible for promoting technical cooperation and research and development in the olive sector by encouraging collaboration between public or private, national or international bodies and/or entities; carrying out activities aimed at identifying, conserving and using the genetic resources of the olive tree; studying the interaction between olive growing and the environment; to encourage technology transfer through training activities in fields related to the olive-growing sector; to promote the protection of geographical indications for olive-growing products; and to encourage the exchange of information and experience in the phytosanitary field concerning olive-growing.

- Chemistry and Standardisation Committee

The Chemistry and Standardisation Committee met on the morning of Thursday 16 November. The committee's mission is to ensure the implementation of the objectives set out in the 2015 Agreement, in particular: to work towards the standardisation of national and international legislation relating to the physico-chemical and organoleptic characteristics of olive products; to carry out activities relat-



## THE LATEST ACTIVITIES AT THE IOC

16

ing to physico-chemical and organoleptic analysis; and to coordinate studies and research into the nutritional values and other intrinsic properties of olive oil and table olives. The Executive Secretariat presented a progress report on the activities carried out since the last meeting, in particular the results of the work of the groups of experts in various fields, the Mario Solinas Quality Award and the exciting announcement of a special edition for the southern hemisphere, projects to review methods of analysis, and the question of the recognition of sensory analysis laboratories and tasting panels.

- Economic and Promotion Committee

The Executive Secretariat briefed the Economic and Promotion Committee on 15 November on developments in the production, consumption and trade of olive oil and table olives. In particular, the members of the Committee examined producer prices and the results of the last three crop years. The Executive Secretariat presented the conclusions of the working group responsible for monitoring statistics, which met on 6 and 7 November at IOC headquarters, and gave an update on the study of consumer behaviour. In the field of promotion, the Committee was informed of the activities planned in various countries, in particular Australia and Brazil, the progress made at political level with a view to harmonising national standards with the IOC's international trade standard, and the IOC's grants for the organisation of national programmes to promote the consumption of olive oil and table olives. The Executive Secretariat also informed the Committee about the activities of the Observatory and Information Systems Department and its plans for 2024.

- Financial and Administrative Affairs Committee

The Committee on Financial and Administrative Affairs met on 15 and 17 November. This committee is responsible for the Executive Secretariat's annual work programme and for the overall running of the Organisation, in particular with regard to the budget, financial rules and internal and statutory rules; monitoring the implementation of internal control standards; examining the IOC's draft annual budget and any other measures concerning financial and administrative matters; examining applications for membership and compliance with the principles concerning the recruitment of Executive Secretariat staff, as well as other matters relating to administrative and organisational aspects.

- Advisory Committee on Olive Oil and Table Olives

The IOC Advisory Committee for Olive Oil and Table Olives met on 22 November, before the plenary session. Representatives from the private sector shared their updates and concerns with the IOC and the delegates representing the Organisation's 44 member countries. As aforementioned, this committee is a fundamental conversation partner for the Council of Members, given that it is a unique forum for discussion that brings together spokespersons from all of the olive sector's branches (producers, processors, traders, consumers, etc.). Through the Advisory Committee, these business circles bring the Executive Secretariat up to date with the sector's reality, shedding light on the immediate challenges ahead and pooling efforts to assess potential and realistic solutions.

### THE 118<sup>TH</sup> PLENARY SESSION OF THE COUNCIL OF MEMBERS

---

The plenary session took place on Thursday 23 November. On this occasion, the chairmen of each technical committee, as well as the Advisory Committee, presented the results of the previous debates.

The meeting concluded with the celebration of World Olive Day, organised by the IOC in collaboration with CIHEAM and several international networks of women working in the olive sector.





## THE IOC COUNCIL OF MEMBERS APPOINTS TWO NEW DEPUTY EXECUTIVE DIRECTORS

During the plenary session of the 118<sup>th</sup> session of the Council of Members, the representatives of the IOC member countries elected the two new Deputy Executive Directors of the Organisation, who will take up their positions on 1 July 2024.

The Deputy Executive Director responsible for operational aspects (Research and Standardisation, Economics and Promotion, Olive Growing, Olive Technology and the Environment) will be Tunisian Abderraouf Laajimi, an agricultural engineer expert in agri-food marketing and with a PhD in economics, currently head of the cabinet of the Tunisian Minister of Agriculture and former Director General of the National Observatory for Agriculture (ONAGRI).

The next Deputy Executive Director in charge of administrative and financial issues and the Observatory will be Imdat Pekdemir from Türkiye, currently rapporteur in the Presidency Office, former consultant to the OECD and head of department in the Ministry of Education, with degrees in Political Science and Public Administration from the University of Ankara and in European Studies from the University of Exeter (UK).



## THE IOC'S ANNUAL AND MULTI-ANNUAL GRANTS IN MEMBER COUNTRIES

Within the framework of the IOC promotion activities, this intergovernmental organisation concedes grants to national activities aimed at promoting the local consumption of olive oil and table olives. Eligible to such grants are the [forty-four countries](#) that make up the IOC's member states, which span all across the Mediterranean basin and far beyond.

On a yearly basis, the IOC's Executive Secretariat announces a call for proposals for projects centred around the consumption of the olive tree's products. The objectives of this promotional strategy are primordially to build up a market culture in IOC member countries, to boost the visibility and quality of local products, and to enhance the cooperation amongst these nations in terms of their olive oil sectors.

2023 marks a great success as regards to the number of applications received – the number of submitted projects has almost tripled since last year! – something which can be directly attributed to several improvements in the grant application and management system recently implemented by the Secretariat. Amongst these developments are, for example, the extension of grants to projects with a duration of up to four years in length, as well as the digitalisation of the submission process which now is done exclusively through the Organisation's website.

This year, the IOC received thirty-one proposals (fifteen for annual projects and sixteen for multi-annual projects) from twelve different countries. Out of these, this international organisation which is solely focused on the olive tree and its marvellous products, has awarded a total of fourteen grants to projects from the following countries: France, Greece, Italy, Jordan, Lebanon, Portugal, Spain, Tunisia, Türkiye and Uruguay. All of the information regarding the national entities that will implement said grants will be published on the [IOC's website](#) in the upcoming weeks.

Over the next year, the IOC's [Economy and Promotion Unit](#) will pay particularly close attention to monitoring the multi-annual grants, which will begin for the first time in 2024, and will continue devoting its efforts to improving the application system for this important activity.



## THE IOC PARTICIPATED IN “TOMORROW TASTES MEDITERRANEAN”

“[Tomorrow Tastes Mediterranean](#)”, a flagship culinary conference organised by the Torribera Mediterranean Center (TMC), took place in Barcelona, Spain, on the 27<sup>th</sup> and 28<sup>th</sup> of November, 2023. It aims to support the culinary industry to better understand the Mediterranean Diet through its health and sustainability attributes, as well as its cultural principles, and to introduce these into the 21<sup>st</sup> century kitchens.

This conference was organised by the TMC which is a joint project of the University of Barcelona and the Culinary Institute of America (CIA), with whom the IOC collaborates on a variety of projects, such as the “[Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen](#)” initiative.

On this occasion, the IOC was represented by the Organisation’s soon-to-be Executive Director Jaime Lillo, who presented at the 9<sup>th</sup> session of the conference on the theme “From culinary interactions to nutritional synergies: next-generation research on the Mediterranean kitchen” (27 November 2023).

Imene Tribelsi, Head of the IOC’s Promotion Department, also moderated the 4<sup>th</sup> workshop on the subject “North Africa – The vegetable kitchen revealed” (28 November 2023).

The event was also attended by Yousra Antit, Head of the Olive Oil Chemistry Department, as part of the follow-up to the IOC’s collaboration with the CIA and the TMC through its Standardisation and Research Unit.





## THE IOC PARTICIPATED IN ARTOLIO'S CLOSURE MEETING

The ARTOLIO “Profitable and Sustainable artisanal olive oil industry in the Mediterranean” project held its closing meeting from 9 to 11 October 2023 in Barcelona, Spain. This project was aimed at supporting small olive oil producers in the Mediterranean region. Through its activities, the ARTOLIO initiative endeavoured to assist small olive oil producers in overcoming challenges arising from the limited size of their properties, focusing on the management of rain-fed olive orchards which are often reliant on family labour. The project aimed to equip olive farmers with the essential tools for professionalising their activities, ultimately fostering profitable and sustainable olive oil production.



ARTOLIO counted on eight partners from five different Mediterranean countries, namely Cyprus, Greece, Israel, Spain and the State of Palestine. Through the project, National Olive Regional Knowledge Centres (NOReKC) were established in each of these countries. NOReKCs provide local farmers and olive growers with up-to-date training on the production of competitive extra virgin olive oils by assisting them in aspects related to the financing, marketing and sales of these products, as well as information regarding policy and legislation, both at the national level and concerning their access to new global markets. Although ARTOLIO's activities officially came to an end on November 28<sup>th</sup> of this year, NOReKCs are set to keep on running under the supervision of government authorities or public organisations, with a view to continue supporting local farmers and millers.

Amongst other guests, the closing event of ARTOLIO was attended by Catarina Bairrao Balula, Head of the IOC Technical Cooperation and Training Department, and representatives of the ENI CBC Med Program, including Valeria Cibrario, Senior Expert of the Joint Technical Secretariat (JTS) and Karina Melkonian, Junior Expert of the JTS. The officials commended the ARTOLIO project for achieving a 60% budget execution in its second report, a particularly noteworthy accomplishment in projects of this nature. Due to the unexpected absence of representatives from Palestine and Israel, particularly of Giora Ben-Ari, ARTOLIO project manager from the Israeli Volcani Institute, the closure event was led by Katerina Roumeliotti, ARTOLIO financial coordinator from Perrotis College, American Farm School.



## THE LATEST ACTIVITIES AT THE IOC

21

On the occasion of the closure event, the project coordinators and other stakeholders took stock of ARTOLIO's outcomes. All in all, they concluded that the project's goals had been successfully achieved, and producers expressed their satisfaction with the programme, taking into consideration that many of the project's beneficiaries would not have been able to afford such trainings without the invaluable support of ARTOLIO's project consultants. Through this initiative, local Mediterranean producers were encouraged to adapt their practices to implement more rational and economic water, energy and resource optimisation strategies (e.g.: drip and deficit irrigation; fertilisation based on sensors; soil and leave analysis; by-products incorporation in the chain; regenerative agriculture; etc...). Overall, the participating farmers and millers have improved their financial management skills, reduced their production costs and upgraded their branding proficiency, becoming role models for their regions.

You can visit the ARTOLIO project website [here](#).



## THE IOC ANNOUNCED THE RECOGNITION OF THE FIRST ITALIAN OLIVE GERMPLASM COLLECTION

The IOC has recently granted its recognition as an international germplasm collection to Italy's largest national olive germplasm collection, located in the fields of Mirto Crosia and Rende in the region of Calabria.

Hosted by the Council for Agricultural Research and Analysis of Agricultural Economics (CREA, *Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria*), this collection is composed of 600 different olive varieties, 200 of which are authenticated and common to the Spanish collection. In fact, CREA now holds the second largest national olive germplasm collection in the world, the largest being in Spain.

The IOC's network of olive germplasm collections – which span from all of the shores of the Mediterranean (from Spain and Italy to Morocco, Türkiye and Israel) and beyond, reaching Argentina – began in 1994 and have since become invaluable and instrumental epicentres of our shared heritage, both in terms of agrobiodiversity in a larger sense, and of olive trees in particular. These banks, which house many hundreds of olive tree varieties, serve as conservation and research centres of their plant material with a view to benefitting the scientific community. Through them, for instance, scientists are investigating on tolerant or resistant genotypes that are resilient to diseases like *Xylella fastidiosa* and *Verticillium dhaliae*. Also essential in this day and age is the information they provide regarding the olive tree's resistance and countless attributes in the face of climate change and changing weather temperatures.

The IOC extends its most heartfelt welcome and congratulations to Italy and CREA's international germplasm collection.





## THE IOC TOOK PART IN A CONFERENCE ON GEOGRAPHICAL AND QUALITY DENOMINATIONS IN MALTA

The Olive Growers Cooperative Limited of Malta devoted a national conference to geographical indications and organic production under the title *"The olive sector: reaching higher quality through GI quality marks and organic production"*. The event, which was held on 1 December in Qormi, is part of the activities marking World Olive Tree Day 2023.

After the opening, the conference welcomed the Maltese Minister for Agriculture, Anton Refalo, who congratulated the government for its efforts to support olive growers and producers while increasing the consumption and production levels of olive oil. The Minister also emphasised the importance of providing an added value for consumers by promoting tourism in the olive oil sector.

The IOC was represented by Imene Trabelsi, Head of the IOC's Promotion Department, who presented the intergovernmental organisation's activities in the field of economy and promotion. In her intervention, she emphasised the importance of pooling efforts for the dissemination of local olive oil consumption in Malta, and the relevance of adopting effective institutional marketing strategies to this end which can increase consumers' awareness about the health and sustainable benefits of olive products. Trabelsi seized the opportunity to present the IOC's promotion activities in member countries, particularly the awarding of annual and multiannual grants for national promotion projects, and encouraged the Maltese authorities to benefit from these. She concluded that, through the intensification of promotional activities in local markets, the noticeable effect of climate change on the increase in prices of the world olive oil market could in fact be mitigated from the demand side.

The event counted on the participation of several international experts and representatives of the Malta Olive Growers Cooperative, the Malta Food Agency and Koperattivi Malta.





## THE LATEST ACTIVITIES AT THE IOC

24



The conference coincided with the cooperative's submission of its application for the acknowledgment of the Protected Designation of Origin (PDO) and Protected Geographical Indication (PGI) for their olive oil produced locally.

The event was aimed at enhancing stakeholders' and the general public's knowledge regarding how these standards add value to the olive sector's supply chain. Furthermore, the Maltese Olive Growers Cooperative is actively endorsing the national government's initiatives to promote organic production within the country's agricultural sector.

You can read the programme [here](#).





## 5<sup>TH</sup> YALE INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON OLIVE OIL AND HEALTH

The fifth edition of the Yale International Symposium on Olive Oil and Health, co-hosted by BLC3 Technology and Innovation Campus and Yale School of Public Health, was held in Oliveira do Hospital (Portugal) from 10 to 13 December 2023.

On this occasion, the IOC Executive Secretariat was represented by Yousra Antit, Head of the Olive Oil Chemistry Department

This year's symposium focused on a number of timely topics, including:

- Current and emerging issues encompassing olive oil's role in public, global, and planetary health;
- Policies and regulations concerning olives and olive oil on both local and global scales;
- Marketing strategies;
- Health-related aspects, such as nutrition, the Nutri-score, and the Mediterranean diet;
- Bioeconomy, circularity, and sustainability;
- Climate change impact and measures for climate resilience.

Yousra Antit contributed to the session on "Nutri-score: policy and bridging value propositions, local and global implications", where she talked about the Nutri-score issue and the IOC's action plan. She also participated in the session on "Technology, standardisation, and tradition" during which she presented the IOC's standards and the standards harmonisation approach.

The sessions were followed by a series of roundtables and interesting discussions. More information about the programme of the 5<sup>th</sup> International Yale Symposium on Olive Oil and Health is available [here](#).





## THE IOC WELCOMED A DELEGATION FROM PAKISTAN



On Wednesday 29 November, the Executive Secretariat of the IOC welcomed a delegation from the Government of Pakistan at the intergovernmental organisation's headquarters in Madrid (Spain), engaging in discussions regarding the olive oil sector and prospects of shared growth and collaboration.

Amongst other issues, the meeting touched on the topics of the increase of global olive oil trade over the last years, the surge in consumption of extra virgin olive oil in countries such as the United States, and the inevitable challenges inflicted by climate change. Pakistani representatives stressed on the growth of this sector in their home country and informed the IOC's Secretariat of the government's institutional efforts to consolidate it.

Their delegation was led by Dr Ahmad Afan, Commercial and Investment Counsellor for Pakistan's Embassy to Spain. From the IOC's side, the delegation was headed by





## THE LATEST ACTIVITIES AT THE IOC

27



Jaime Lillo, current Deputy Executive Director for operational affairs and soon-to-be Executive Director as of January 1<sup>st</sup>, 2024.

The meeting was also an opportunity for the IOC to present to the South Asian country its work and the wide range of activities that it is currently undertaking. Also present at the meeting were Mustafa Sepetçi, Deputy Executive Director for administrative affairs, IT and the Observatory; Javier Larraona, responsible for the Observatory and IT matters; Andoni Olano, Head of External Relations; María Juárez, Head of the Economy and Promotion Unit; Lhassane Sikaoui, Head of the Olive Growing, Olive Oil Technology and Environment Unit; Yusra Antit, Head of the Olive Oil Chemistry Department, in representation of Mercedes Fernández, Head of the Standardisation and Research Unit; as well as other supporting staff.

Further to Dr Ahmad Affan, the delegation from the Islamic Republic of Pakistan included a number of government representatives, namely Ms Ambreen Raza, Mr Muhammad Idrees and Mr Ahmed Ali Sirohey from the Ministry of Foreign Affairs, and other government authorities like Mr Yawar Hussain, Mr Nasim Ahmed Khan, Mr Zulfiqar Ali, Mr Aftab Alam, Mrs Naheed Gul Baloch, and Mr Mehboob Aslam.

The delegation's visit to the IOC headquarters highlights the strengthening of ties between Pakistan and the IOC.



## THE IOC AND CIHEAM ANNOUNCED THE OFFICIAL IMAGE FOR WOD 2023

The IOC and the International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies (CIHEAM) worked hand-in-hand towards this year's celebration of World Olive Day (WOD). On this occasion, the theme of WOD was centred around women's vital role in the fascinating world of olive oil. Their 360° contribution to the sector all around the world is as valuable as it is timeless.

Both Organisations were thrilled to announce the official image which accompanied the celebration of WOD. It was altruistically designed by the célèbre Italian illustrator and cartoonist Valerio Marini. Marini, who was born in Gallarate (Italy) in 1950, has collaborated with a wide range of outlets, among which we can find [Olio Officina](#), an online editorial dedicated to the olive world.

This captivating art piece romantically embeds the essential contribution of women to the olive oil sector into an olive. He portrays them as the unsung heroes of these millennial trees, and as their long-standing nurturers and caretakers.

IOC and CIHEAM extend their most profound appreciation to the artist Valerio Marini for his invaluable contribution to the celebration of World Olive Day 2023.



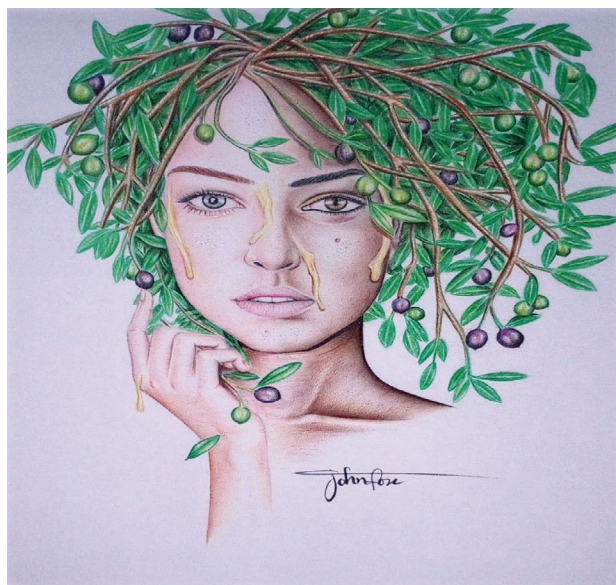


## THE WINNERS OF THE IOC AND CIHEAM'S INTERNATIONAL GRAPHIC ARTWORK COMPETITION

As part of the activities organised to celebrate World Olive Day 2023, the IOC and the International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies (CIHEAM) launched an [international graphic artwork competition](#). This contest ran from late September to November 2023, and was open to anyone from any part of the world who wanted to contribute an artwork that would highlight the vital role of women's networks in the olive sector.

The organisers received a total of thirty fantastic artworks from all over the world, each with its own style, which made the jury's decision very tough.

Finally, the first prize was awarded to the artist Lamarre Johnson from Haiti for their artwork "La femme aux cheveux de l'Olivier" ("The woman with olive hair"). In the description, the artist explained that he had translated the slogan of this year's World Olive Day celebration, "women's vital role in the olive world", into an artistic interpretation of women's faces with olive branches instead of hair. In fact, at first sight, the artwork seems that it represents only one woman. However, if you cover either half of the drawing, we can observe two different faces in the same image, representing the globality of women's contribution to the olive sector.





In a very close second place came María Etcheverry from Uruguay's triptych composition "*Los Olivares*" ("*The Olive Trees*"). Through her trilogy of three petite paintings and based on her description, the artist guides us through a narrative of growth, a captivating ode to dynamism, with each stroke echoing the spirit of women's essential role in the millennial olive growing sector.

The IOC and CIHEAM extend their most heartfelt congratulations to the winning artists, and wish to seize this opportunity to congratulate all the other illustrators who participated in the competition!





## WOMEN'S NETWORKS IN THE OLIVE SECTOR

The IOC and the International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies (CIHEAM) celebrated World Olive Day 2023 on Thursday 23 November, at the IOC's headquarters in Madrid. On this day, the millennial olive tree was not the only protagonist of this special event. This important international day was dedicated to the vital role of women's networks in olive oil all around the globe, with the aim of enhancing the knowledge and recognition of their fundamental contribution to the olive-growing world.

For this, both organisations have benefitted from the invaluable support of a number of international associations of women working in the olive sector. These associations have contacted the IOC over the years to offer their support in the organisation of a number of activities. On the one hand, Women in Olive Oil ([WIOO](#)) is a global non-governmental organisation bringing together around 2,000 women from more than 40 countries that represent a wide range of professions within the olive oil industry, from farmers, oil mill managers and chemists, to importers, exporters, distributors and chefs. Its founder, Jill Myers, is a sommelier and olive oil ambassador based in Virginia, USA. On the other, the Arab Olive Oil Women's Network (AOWW), which gathers numerous female sector representatives from the Arab world, was founded by Jordanian engineer Nehaya Almuhaissin, former director of the olive cultivation department of the Jordanian Ministry of Agriculture and head of that country's delegation to the IOC.

The IOC and CIHEAM were also proud to count on the invaluable support of two Italian associations. On one side, [Pandolea](#), presided by Loriana Abbruzzetti, was founded in Rome in 2003 as a cultural association of businesswomen involved in the production and dissemination of the consumption and culture of extra virgin olive oil, and whose activities focus on the health and nutritional properties of this pillar of the Mediterranean diet. And, on the other, [Donne dell'Olio](#), directed by Mariagrazia Bertaroli, is the world's first association of women olive growers, established in the year 2000 and which now represents a large cohort of women professionals in the sector. Finally, the organisation of WOD was also greatly supported by Uruguayan economist Laura Blanco, founder of Women and Olives LATAM, who is devoted to contributing to the quest for equality and to facilitating the coming together of women in the olive oil sector.

The IOC firmly believes that this event and the example set by these networks should inspire women from all of its member countries to establish their own female led networks, which will help to reinforce the importance of their invaluable work in the olive oil sector.





## WORLD OLIVE DAY 2023

32

The WOD's engaging programme included presentations from the aforementioned women representatives of their work in the sector, a compilation of videos exploring women's vital role in olive oil, the announcement of the winners of the international graphic artwork competition organised by the IOC and CIHEAM, and the reading and signing of a manifesto for a better understanding and knowledge of women's essential contributions in this field. The ceremony was led by Emmanuelle Dechelette, renowned olive oil sommelier and founder of the [Olio Nuovo Days](#) movement, which celebrates the new harvest in each hemisphere with events and competitions. Not only a certified professional taster, Dechelette is the author of "Extra Vierge", a fascinating account of the world's olive oils through which she aspires to develop the sensory education of the global youth.

The IOC headquarters welcomed numerous female representatives of the olive oil sector from all over the world, as well as the diplomatic corps in Madrid and the heads of delegation and high-ranging officials of the IOC's Council of Members, who will have gathered at the plenary session earlier that day. The event, which focused on the vital and key contributions of all women to the olive growing world, celebrated this age-long tree and its essence as a global symbol of peace, tolerance and harmony.







## OLIVÆ IRAN

Every year, the official magazine of the IOC is dedicated to a different country, at the request of its delegation to the Council of Members. The 2023 edition is devoted to the centuries-old olive groves of the Islamic Republic of Iran. Iran, which joined the International Agreement on Olive Oil and Table Olives in 2004, has dedicated a team of national experts who have worked hand in hand with the IOC Executive Secretariat to tell us the fascinating story of Iran's olive groves.

Iran, who has recently implemented numerous plans to boost its agricultural sector, has demonstrated a special devotion to the millennial olive tree. Within the framework of the fifth National Development Plan (2024-2028) and under the mandate of the Ministry of Agriculture Jihad, Iran has pushed a National Olive Development Plan which aims to foster a 150 thousand hectares olive garden, financed in part by the Ministry and other public and private entities of its agricultural sector. This is indeed a milestone for an IOC member country which falls very much in line with multiple objectives of the International Agreement.

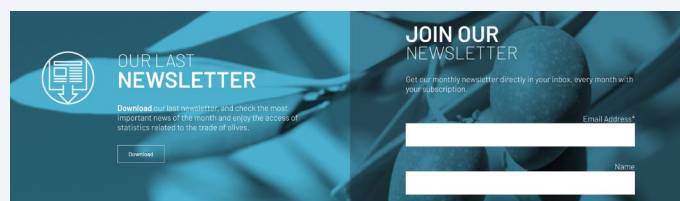
In this edition of Olivæ, you will embark on an unparalleled journey through the Iranian olive germplasm and its characteristics, diving into the olive sector's environmental reality in a context of climate change and learning about a wide variety of aspects pertaining to the cultivation of olive orchards in the silk-woven heart of Persia. Upon finishing the reading of Olivæ, you will undoubtedly have acquired a deep understanding of where the olive trees stand in Iran, and where they are headed.

On behalf of the Executive Secretariat of the world's only intergovernmental organisation wholly devoted to the olive tree and representing almost all producing and consuming countries of this ageless crop, we sincerely hope that you enjoy this edition of our magazine as much as our team enjoyed putting it together. We wish to take this opportunity to thank the Iranian Ministry of Agriculture Jihad for their work and dedication, and also want to wish the nation good fortune and success as they endeavour to chair the IOC's Council of Members in 2024.

## THE EXECUTIVE SECRETARIAT WILL BE CLOSED FROM 23 DECEMBER TO 2 JANUARY

The Executive Secretariat of the International Olive Council will be closed for the holidays between 23 December and 2 January. Our next Newsletter (January) will be published at the end of the month. Don't forget to subscribe!

We wish you a very happy holiday season!



## FOLLOW US THROUGH OUR NETWORKS!

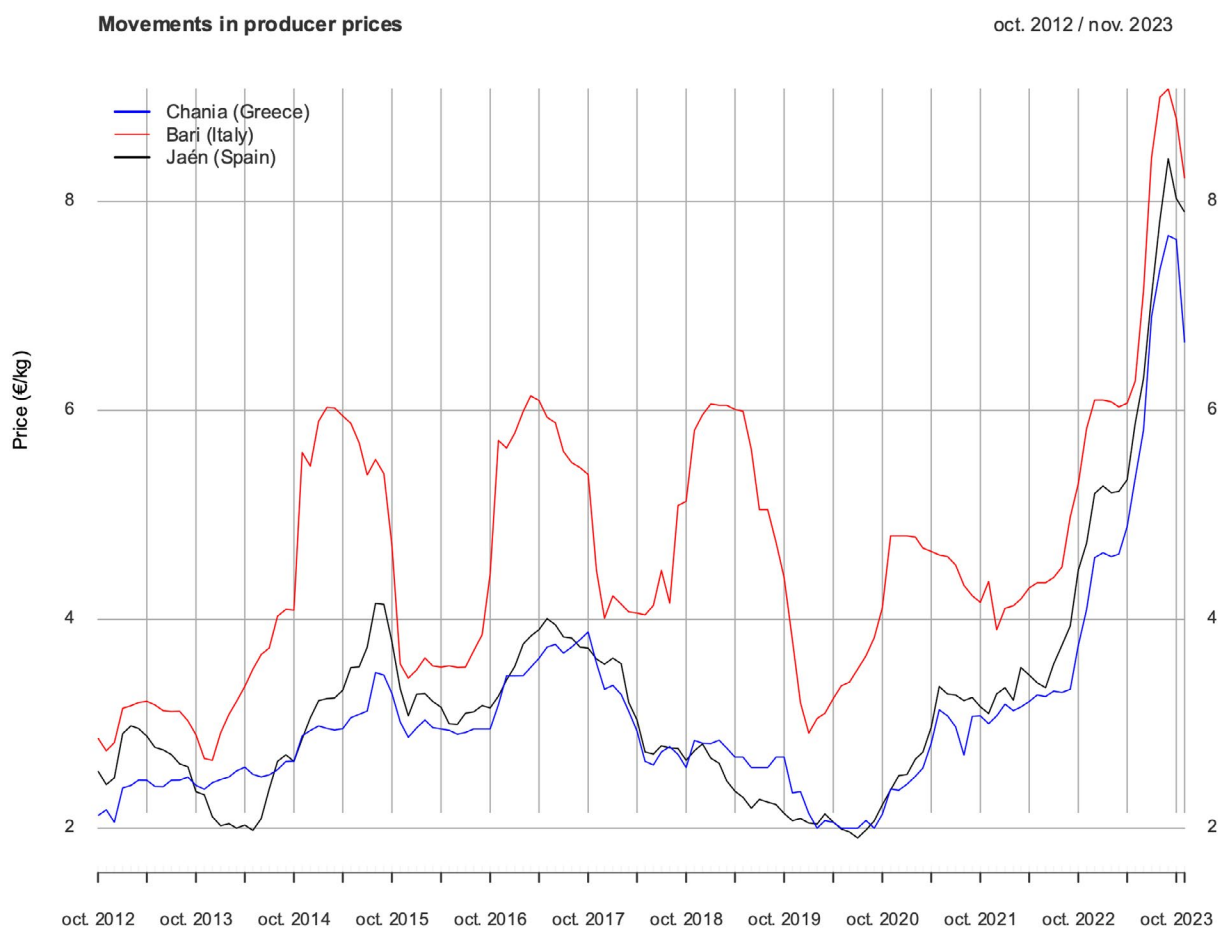
Many of you are already following us on our online networks, through the International Olive Council's press review OLIVE NEWS (<https://www.scoop.it/topic/olive-news>), which gathers and publishes the latest news from the international olive sector and other topics of interest such as the Mediterranean diet, health, etc., in Spanish, English, French and Italian. The main advantage of this press review, which is updated daily, is its swiftness: you can access it at any time if you want to keep up to date with the latest news from the sector. Since its launch in December 2013, more than 11,000 articles in the olive sector's main media have been collected through this press review, which has 8,500 subscribers and has already received almost 360,000 visits. All the articles published on Olive News are also available on X (formerly Twitter) at the following address @iocolivenews. The IOC also has a dedicated page on LinkedIn (International Olive Council). Keep up with us!



## OLIVE OIL PRICES

After peaking at €852 in September in Jaén (Spain), the price of extra virgin olive oil fell to €787.5 per 100 kg. In Bari (Italy) and Chania (Greece), prices reached €908 and €795 per 100 kg respectively.

According to the latest figures for the week of 6 to 12 November 2023, extra virgin olive oil was trading in Jaén at €787.5 per 100 kg (+66.7% than the same period last year). In Bari, the price was €810 (+38.9%), while in Chania it had fallen to €630 (+52.2%).



Graph 1: Evolution of ex-oil mill extra virgin olive oil prices on the main markets (€/1kg).

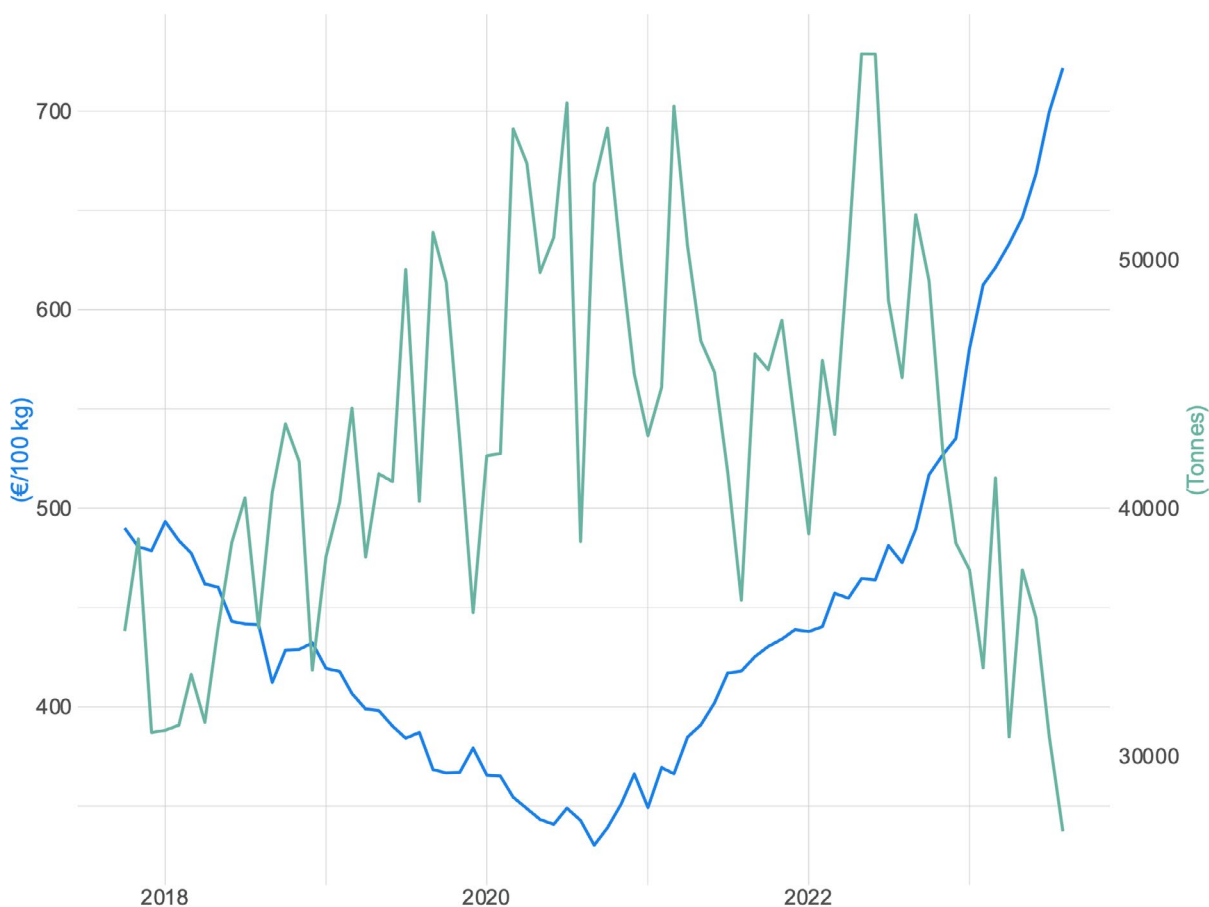


## WORLD MARKET OF OLIVE OIL AND TABLE OLIVES

35

As regards extra-EU exports, in August of the 2022/2023 crop year, the unit value of olive oil was €694 per 100 kg (+52.1% on the same period of the previous crop year, or +2.4% on the previous month). For extra virgin olive oil, this figure was €721.7 per 100 kg (an increase of €391.4 compared to September 2020).

**Export unit value and volume of extra virgin olive oil (extra - EU27)**



Graph 2: Trends in the unit value (€/100kg) and volume (tonnes) of extra-virgin olive oil exports from the EU.

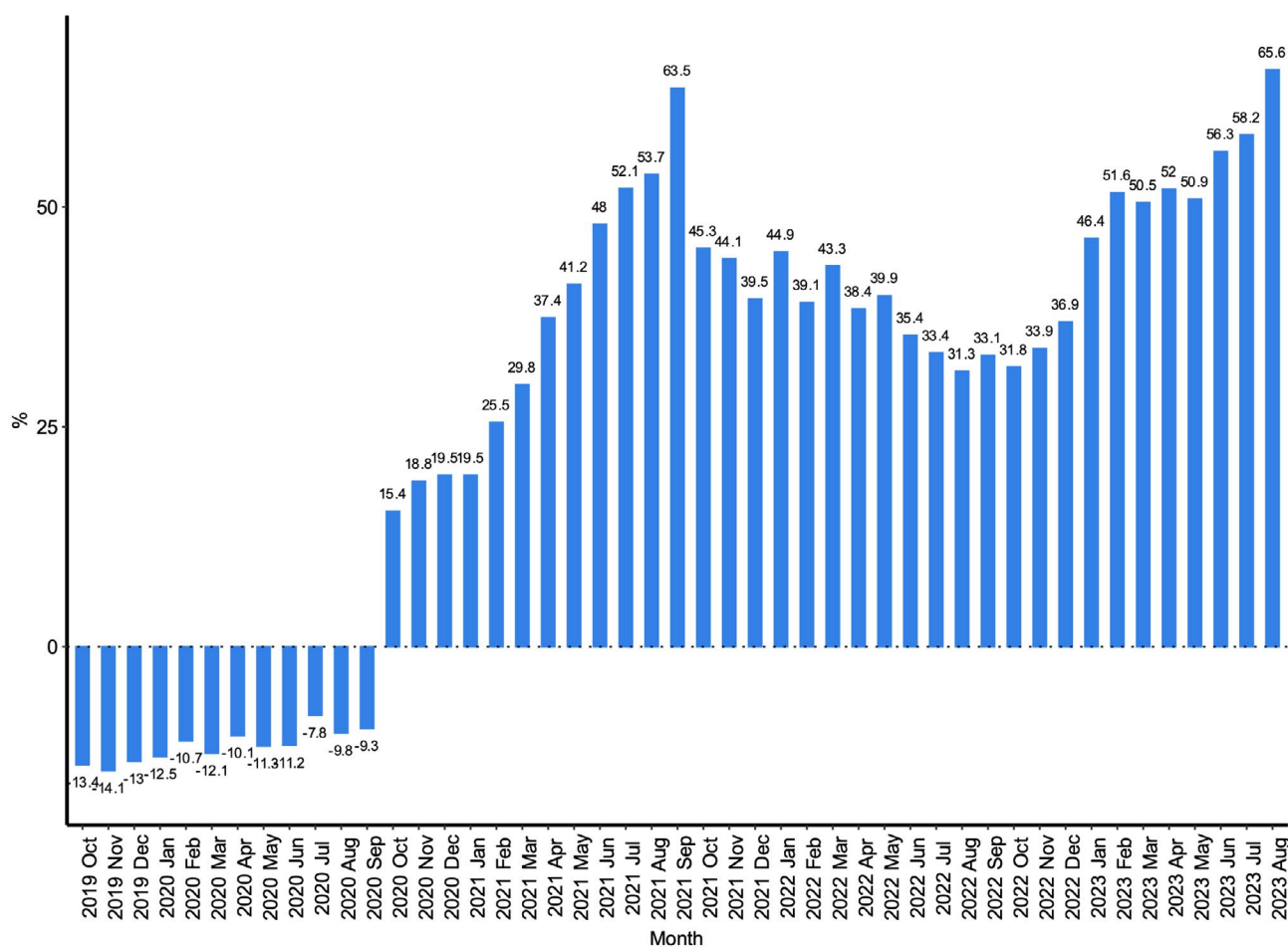


## WORLD MARKET OF OLIVE OIL AND TABLE OLIVES

36

The unit value index for extra-EU exports was 208.5 (+65.6% on the same period in the previous crop year, or +3.2% on the previous month).

### Export unit value index (extra - EU27) (m / m-12)



Graph 3: Evolution of the unit value index for extra-EU olive oil exports. Rate of change (m/m-12) (%).

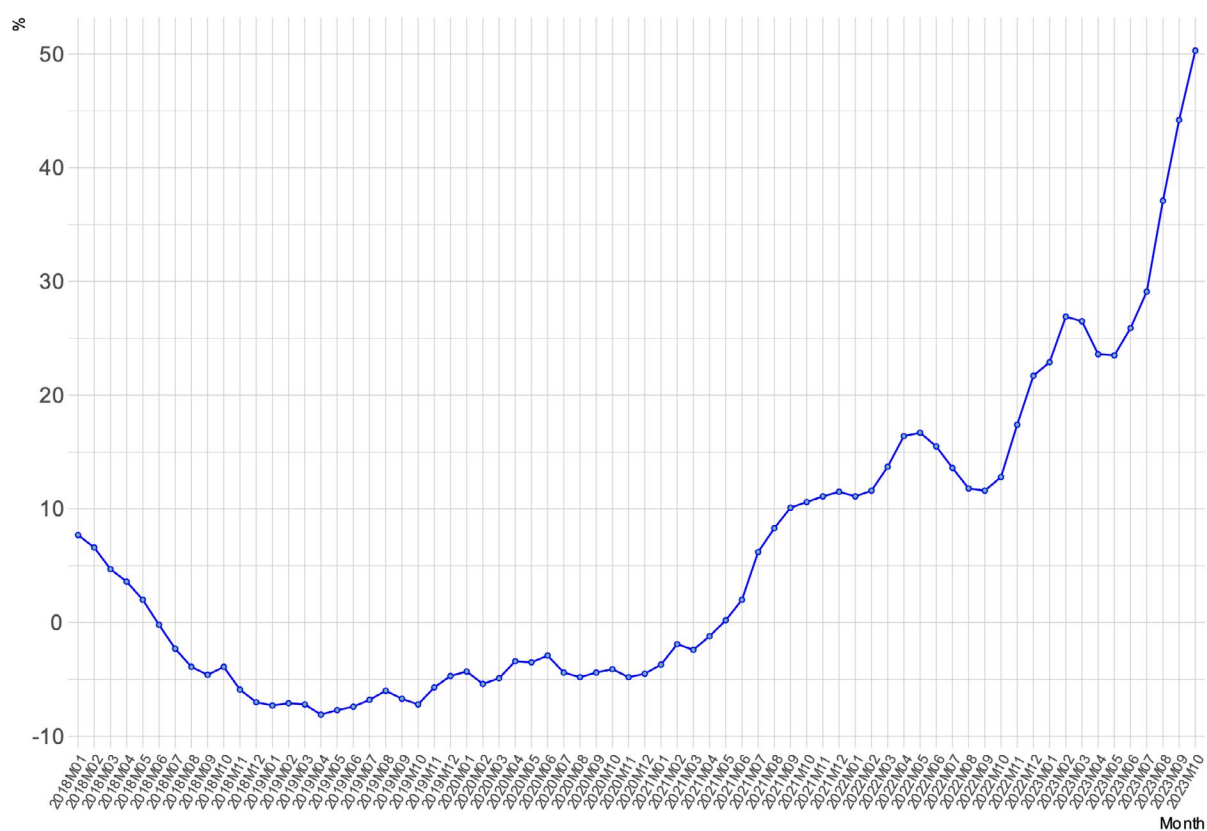


## WORLD MARKET OF OLIVE OIL AND TABLE OLIVES

37

On the demand side, the Harmonised Index of Consumer Prices (HICP) for olive oil in the EU rose by 50.3% in October compared to the same month in the previous crop year, or by 5.9% compared to the previous month.

**Evolution of the harmonised index of consumer prices (m / m-12)**



Graph 4: Trend in the HICP for olive oil in the EU-27. Rate of change (m/m-12)(%).

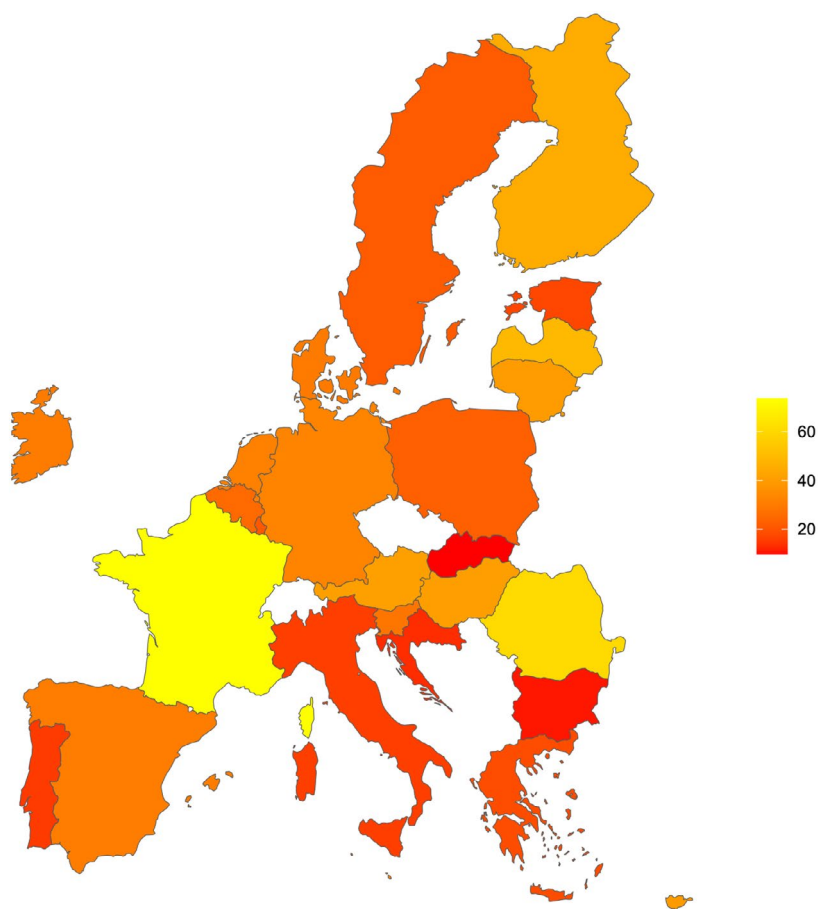


## WORLD MARKET OF OLIVE OIL AND TABLE OLIVES

38

By country, the biggest increases were recorded in France, Romania and Latvia, while Slovakia, Greece and Bulgaria saw the smallest increases. Two countries are above the EU-27 figure.

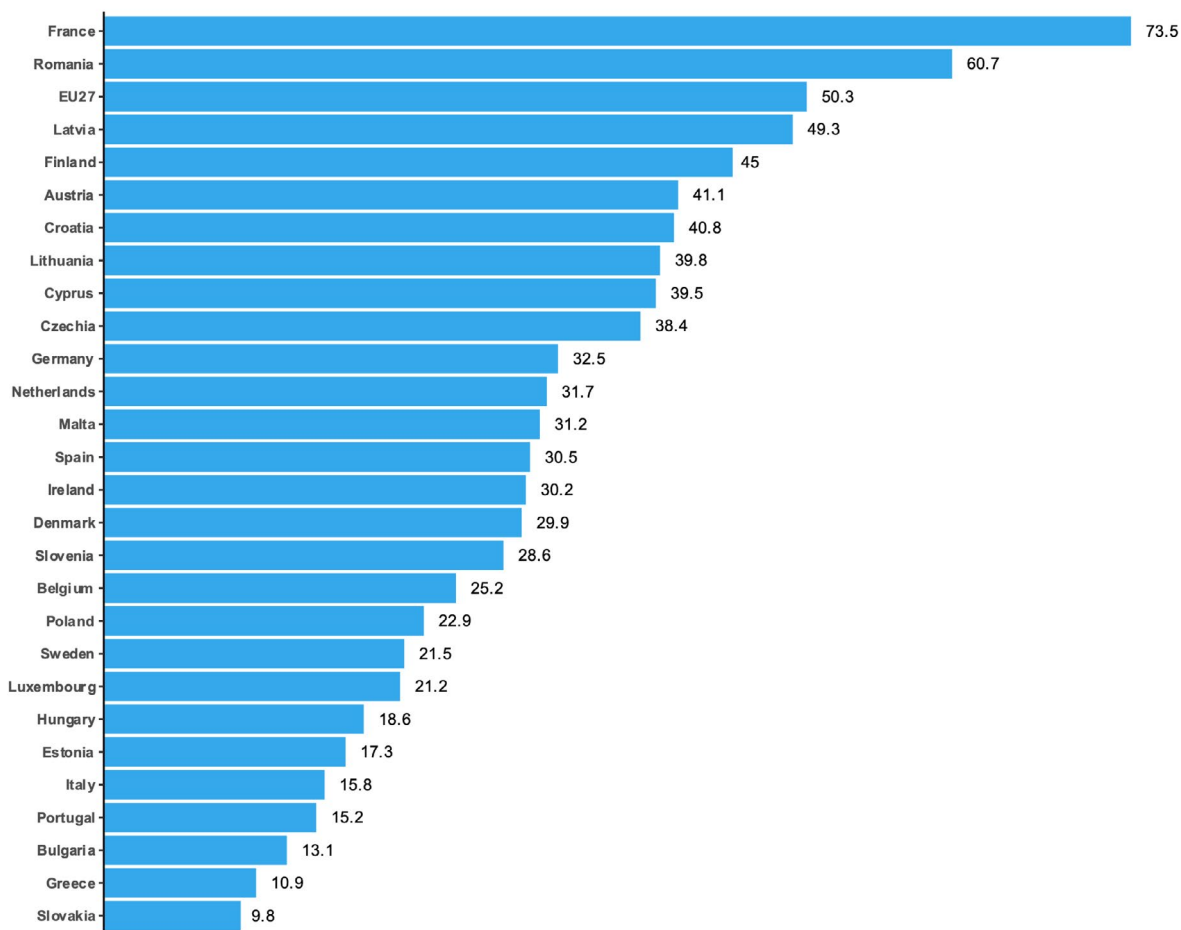
### Harmonised index of consumer prices by country (m / m-12)



Graph 5: Rate of change in the HICP for olive oil by country in October. Rate of change (m/m-12)(%).



Harmonised index of consumer prices by country (m / m-12)



2023M10 (%)

Graph 6: Rate of change in the HICP for olive oil by country in October. Rate of change (m/m-12)(%).

<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#prices>

<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#exports>







## II. PRODUCER PRICES - OLIVE OILS

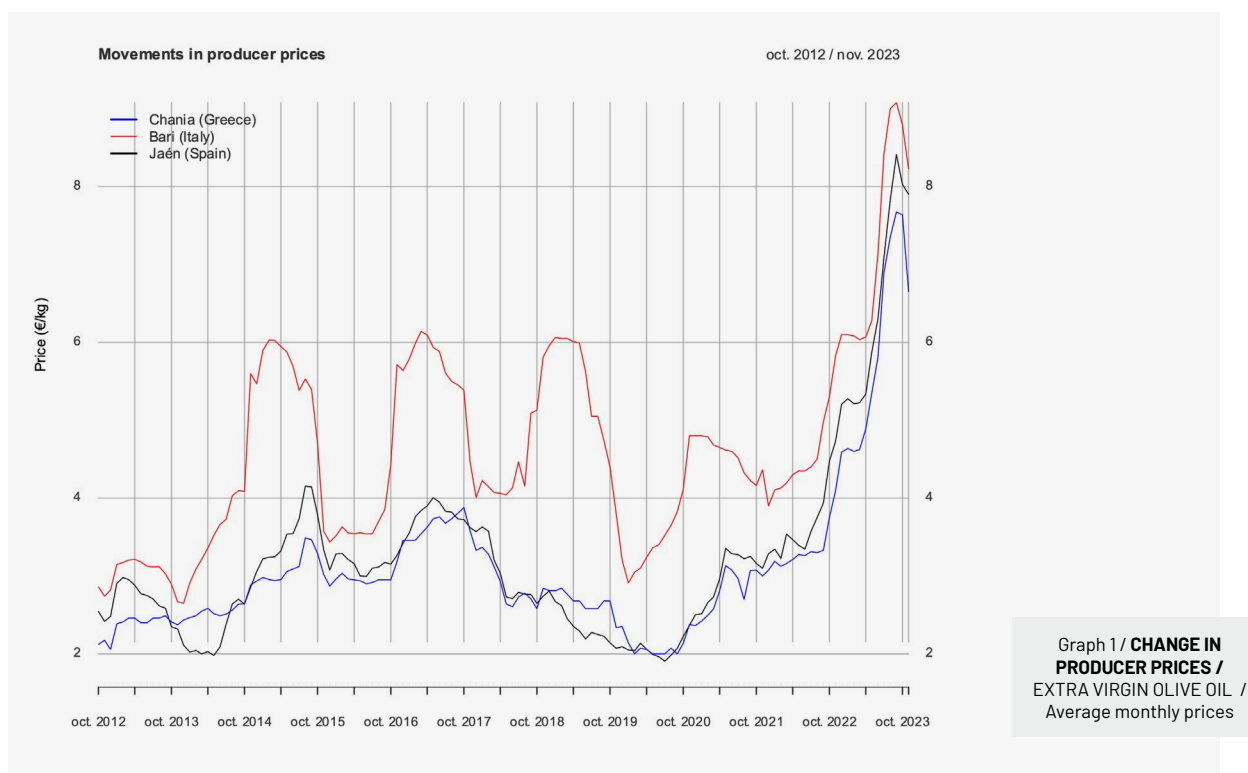
Monthly price trends for extra virgin and refined olive oil are shown in graphs 1 and 2.

**Extra virgin olive oil** - The producer price for this category reached €7.87/kg in **Spain** during the week of 6 to 12 November 2023, an increase of 66.7% compared to the same period in the previous crop year.

**Italy** - During the week of 6 to 12 November 2023, extra virgin olive oil was trading at €8.1/kg, an increase of 38.9% compared to the same period last year.

**Greece** - The price in the week from 6 to 12 November 2023 was €6.3/kg, 52.2% up on the same period in the previous crop year.

**Tunisia** - Extra virgin olive oil was trading at €7.93/kg during the second week of November 2023.



**Refined olive oil:** The producer price for this category reached €7.15/kg in Spain during the week of 6-12 November 2023, an increase of 81.2% compared to the same period in the previous crop year.

The difference between the price of extra virgin olive oil (€7.87/kg) and the price of refined olive oil (€7.15/kg) was €0.72/kg in Spain.



## STAY TUNED!

<http://www.internationaloliveoil.org>

Keep up with the olive sector through Olive News:

<https://www.scoop.it/topic/olive-news>

and everything that is going on at the IOC:

<https://www.linkedin.com/company/international-olive-council/>

Our scientific journal *Olivae* is available at:

<https://www.internationaloliveoil.org/publications/>

---

IOC Headquarters  
C/ Príncipe de Vergara, 154  
28002, Madrid





**COI**

CONSEIL  
OLÉICOLE  
INTERNATIONAL  
**NEWSLETTER**

---

**N° 187**

NOVEMBRE / DÉCEMBRE 2023

ÉDITION FRANÇAISE

LE COI VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES  
FÊTES DE FIN D'ANNÉE !





# TABLE DES MATIÈRES

3. Réunion des experts du COI en évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges

---

4. Le COI réunit ses experts chimistes

---

5. Réunion du groupe de travail sur les statistiques du COI

---

7. Le COI renforce ses liens avec les États-Unis

---

10. Mission du Secrétariat exécutif du COI en Tunisie

---

11. Réunion des deux groupes d'experts sur les olives de table

---

12. Le COI participe au 100<sup>e</sup> anniversaire de la *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*

---

13. Le secteur oléicole mondial se réunit au siège du Conseil oléicole international

---

14. La 118<sup>e</sup> session du Conseil des Membres du COI

---

16. Le Conseil des Membres du COI nomme deux nouveaux Directeurs adjoints

---

17. Participation du COI à l'événement «Tomorrow Tastes Mediterranean»

---

18. Le COI à la réunion de clôture d'ARTOLIO

---

20. Le COI annonce la reconnaissance de la collection italienne de germoplasme d'olivier

---

21. Le COI participe à une conférence sur les dénominations géographiques et de qualité à Malte

---

23. 5<sup>e</sup> Symposium international de Yale sur l'huile d'olive et la santé

---

24. Le COI accueille une délégation du Pakistan

---

26. L'image officielle de la JMO 2023

---

27. Les lauréats du concours international d'art graphique du COI et du CIHEAM

---

29. Les associations de femmes de l'olivier

---

31. *Olivæ* Iran

---

31. Le Secrétariat exécutif sera fermé du 23 décembre au 2 janvier

---

31. Suivez-nous sur les réseaux !

---

32. Le marché mondial de l'huile d'olive et des olives de table

---



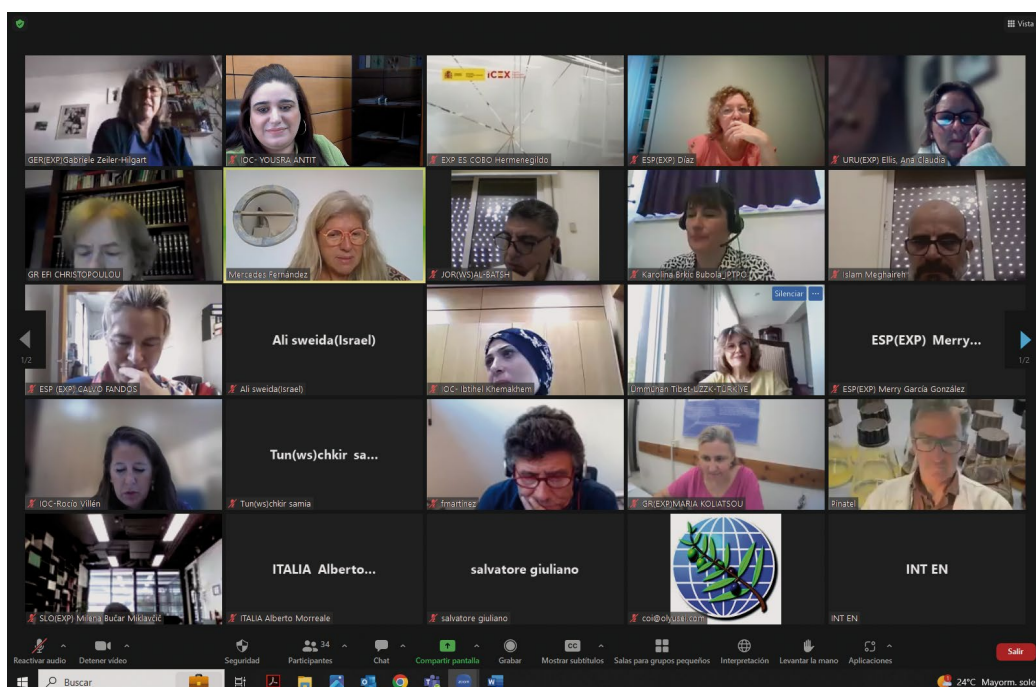
## RÉUNION DES EXPERTS DU COI EN ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DES HUILES D'OLIVE VIERGES

L'Unité de normalisation et recherche du Secrétariat exécutif du COI a réuni les 26 et 27 septembre, en visioconférence, une cinquantaine de participants - experts et conseillers officiellement désignés par les pays membres -, en majorité des chefs de jury des laboratoires d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges agréés par le COI.

Les experts ont examiné les dernières révisions de la méthode d'évaluation organoleptique et les nouvelles propositions. Ils ont également analysé les nouveaux projets et ont fait le point sur l'état d'avancement des études consacrées à l'analyse sensorielle menées par les 9 groupes de travail électronique. Les participants ont abordé de nombreux sujets, notamment l'accréditation, la formation des dégustateurs, les matériels de référence, les statistiques et les échantillons donnant des résultats situés à la limite entre deux catégories. Ils ont examiné les résultats des études consacrées aux huiles issues des variétés *Picual* (mûre) et *Chemlali* et le profil volatil de ces huiles.

Le Secrétariat exécutif du COI a présenté aux experts les bases du Prix à la qualité Mario Solinas dans les hémisphères nord et sud et les travaux du groupe de travail électronique pour la révision des bases des concours nationaux parrainés par le COI. La chef de l'Unité de Normalisation et Recherche a également présenté les conclusions de la [quatrième édition de l'atelier d'harmonisation des jurys agréés par le COI](#), qui s'est déroulée du 19 au 21 septembre 2023 en visioconférence. Les résultats l'organisation des essais d'agrément du COI pour la période 2023-2024 ont également été discutés.

Les conclusions de cette réunion ont été présentées aux représentants des Membres lors de la 118<sup>e</sup> session du Conseil au mois de novembre.





## LE COI RÉUNIT SES EXPERTS CHIMISTES

Les 5 et 6 octobre 2023, le Secrétariat exécutif du COI s'est réuni en visioconférence avec des experts chimistes du monde entier. Des observateurs de plusieurs pays, dont l'Australie, les États-Unis et le Canada, ainsi que des représentants du Codex Alimentarius, de l'Organisation internationale de normalisation (ISO TC34 SC11) et du Comité consultatif du COI sur l'huile d'olive et les olives de table ont également participé à la réunion.

Cette réunion fait suite à celle du sous-groupe restreint d'experts sur la composition des huiles présentant des paramètres hors normes le 14 septembre 2023.

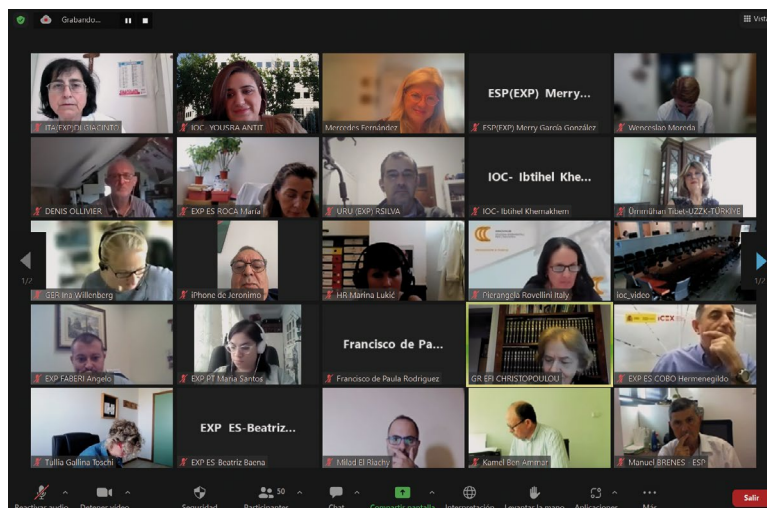
Les experts ont d'abord examiné les documents adoptés lors de la 117<sup>e</sup> session du Conseil des Membres et les documents qui seront présentés lors de la 118<sup>e</sup> session, au mois de novembre, y compris les projets de révision des méthodes et des paramètres.

Ils ont ensuite discuté des questions d'intérêt dans les domaines de la normalisation, de la recherche et de l'étude des méthodes d'analyse pour garantir la qualité et l'authenticité des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive. Le président du groupe de travail électronique (GTe) du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCHG) a présenté les travaux du groupe et les prochaines étapes prévues avant la 28<sup>e</sup> session du Comité qui se tiendra en février 2024. Le représentant du Secrétariat du Codex a annoncé un calendrier détaillé. Les conclusions de la 42<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et échantillonnage (CCMAS) ont également été exposées.

Les experts ont ensuite examiné les résultats de l'analyse des données envoyées par les différents pays et des réponses au deuxième questionnaire sur les stérols que le Secrétariat exécutif du COI a envoyé aux pays pour recueillir, selon le protocole établi, des données et des échantillons d'huiles présentant une teneur en stérols hors des limites établies. À ce propos, le Secrétariat exécutif a rappelé que la recherche d'une solution satisfaisante pour toutes les parties concernées, qui garantisse à la fois la qualité et l'authenticité des huiles, était une priorité pour l'Organisation.

Les participants ont également abordé d'autres questions, notamment les résultats des essais collaboratifs, la question des MOSH/MOAH, les résultats de la consultation publique lancée par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) pour la mise à jour de l'évaluation des risques des hydrocarbures d'huile minérale (MOH) dans les aliments (PC-0400), l'essai sur les contaminants PT-COI, l'harmonisation des normes internationales, les priorités futures, la création de nouveaux groupes de travail électroniques spécifiques et l'organisation de futurs essais collaboratifs.

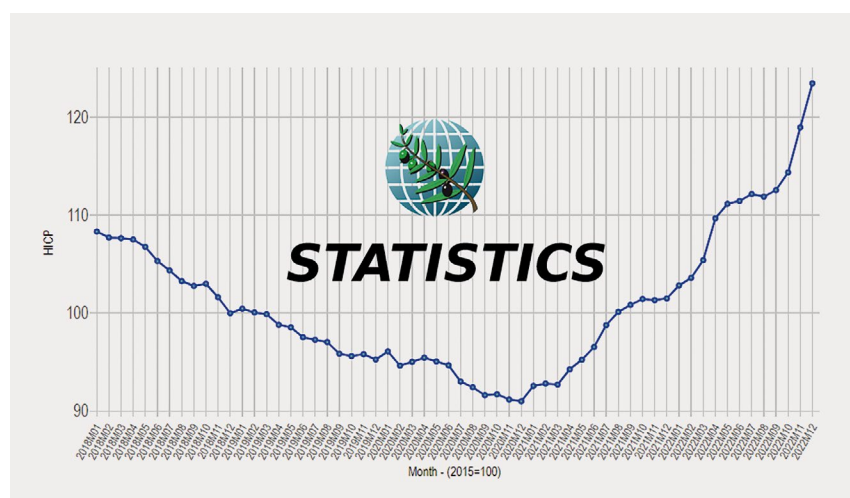
De plus amples informations sont disponibles [ici](#).





## RÉUNION DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES STATISTIQUES DU COI

Le groupe de travail pour le suivi des statistiques du Conseil oléicole international a tenu sa 14<sup>e</sup> réunion les 6 et 7 novembre en visioconférence. Cette année, la réunion a permis aux experts désignés par les pays membres du COI de prendre connaissance de l'état d'avancement et des conclusions des études consacrées au comportement des consommateurs que le COI mène depuis l'année 2020. Après la Grèce, l'Italie et l'Espagne, l'étude a porté en 2021 sur l'Argentine, l'Égypte, la Jordanie et la Tunisie ; en 2022 sur les États-Unis, la Turquie et l'Australie et en 2023 sur l'Azerbaïdjan, le Kazakhstan, le Kirghizstan, l'Ouzbékistan et le Turkménistan.



Ces études ont pour objet d'analyser le comportement des consommateurs vis-à-vis des huiles et graisses alimentaires en général et de l'huile d'olive en particulier, en vue de déterminer plus précisément les éléments suivants :

- La consommation d'huiles d'olive dans les ménages (ménages consommateurs, ménages non-consommateurs, ménages consommateurs exclusifs d'huiles d'olive, ménages consommateurs d'huile d'olive et de tournesol, etc.)
- Les raisons pour lesquelles l'huile d'olive n'est pas consommée
- Les huiles et matières grasses utilisées selon les usages (friture, assaisonnement, plats en sauce, cuisson au four, à la poêle, etc.)
- Les raisons pour l'achat et/ou la consommation des huiles et des matières grasses pour chaque usage
- L'image ou la perception des huiles d'olive par rapport à certaines caractéristiques ou avantages recherchés lors de l'achat ou de la consommation (prix, qualité, santé, environnement, goût, etc.)
- Les points de vente et les modalités d'achat, le recours aux technologies d'information et de communication
- Les marques commerciales achetées
- Le degré de connaissance des différents types d'huiles d'olive disponibles sur le marché
- Les sources d'information sur les aliments en général et sur les huiles d'olive en particulier
- La sensibilité au prix, le montant que le consommateur est disposé à payer
- L'identification de segments de marché en fonction de variables sociodémographiques et psychométriques



## LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

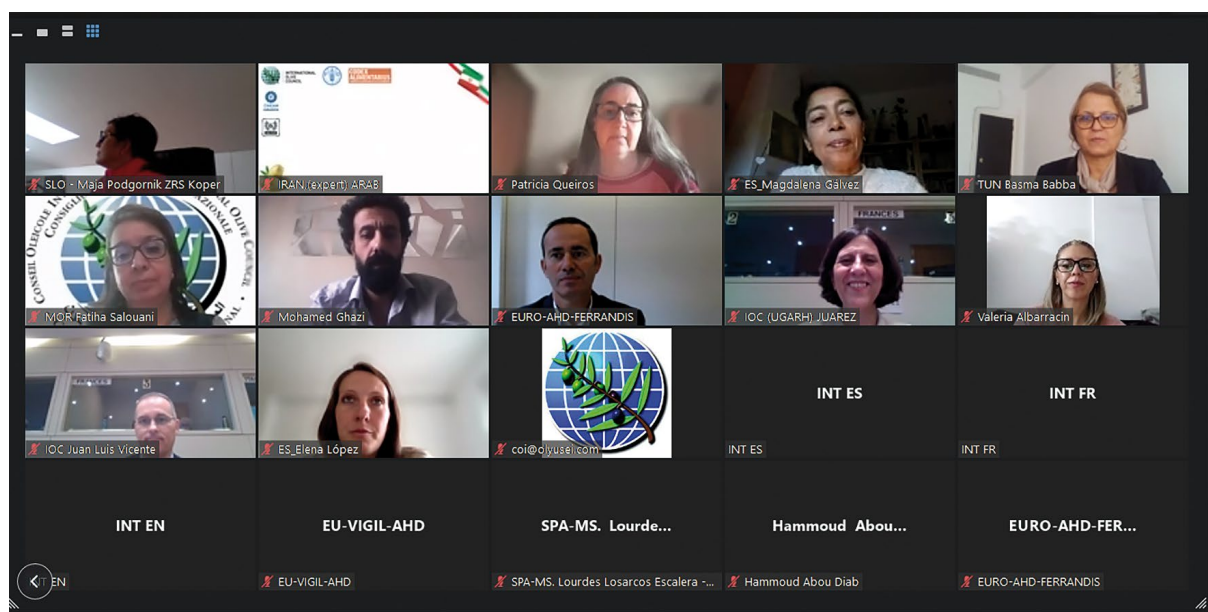
6

Les informations recueillies sont essentielles pour élaborer des stratégies publiques et privées en vue d'augmenter la consommation d'huile d'olive. Elles sont particulièrement utiles pour concevoir des campagnes de promotion dans ce même but et pour donner aux consommateurs davantage d'informations sur les huiles d'olive. Les résultats permettent de mieux comprendre l'évolution des modes de consommation de l'huile d'olive dans les pays participants.

Bien que l'étude soit principalement confiée à des agences externes, le SE conserve en tout temps le contrôle du contenu, des méthodes et du calendrier de mise en œuvre et d'évaluation de l'impact

La première journée de la réunion du groupe de travail a également été consacrée à la présentation des observatoires qui existent ou dont la création est prévue dans les différents pays en vue du suivi des statistiques du secteur oléicole.

Le 7 novembre, les experts ont analysé l'évolution du marché mondial de l'huile d'olive et des olives de table, et en particulier les bilans des trois dernières campagnes pour l'huile d'olive, l'huile de grignons d'olive et les olives de table. Le Secrétariat exécutif a présenté les informations qu'il a publiées cette année sur le site web du COI et les nouveaux projets et les participants ont été invités à présenter la méthodologie utilisée pour le traitement des données et la situation actuelle de l'oléiculture dans leurs pays respectifs, notamment l'évolution de la production par catégorie de produit, l'évolution de la superficie oléicole, le plan national de développement oléicole, les problèmes du secteur, les causes de l'augmentation ou de la diminution de la production/consommation et l'impact des prix sur le secteur oléicole.







## LE COI RENFORCE SES LIENS AVEC LES ÉTATS-UNIS

La récente mission du COI aux États-Unis avait pour objectif principal de renforcer les liens entre l'organisation intergouvernementale et ce pays, premier importateur mondial d'huile d'olive. Au niveau politique et diplomatique comme au niveau sectoriel, l'intention du COI était d'expliquer aux représentants du gouvernement américain et aux leaders de l'industrie de l'huile d'olive le travail important que l'Organisation entreprend, notamment en ce qui concerne ses efforts en matière de recherche et de normalisation.

Grâce au soutien inestimable du partenaire stratégique américain du COI, le Culinary Institute of America (CIA), la mission s'est avérée très positive et a montré l'aboutissement des efforts déployés au cours des dernières années. Elle a contribué à rendre plus fluide l'interaction entre le COI et les représentants du gouvernement et de l'industrie des États-Unis, elle les a rapprochés du travail de l'Organisation dans le secteur de l'huile d'olive et a ouvert la voie au renforcement continu de la coopération entre le COI et le gouvernement américain.

### ACTIVITÉS DU COI LORS DE SA RÉCENTE MISSION À WASHINGTON D.C.

Jaime Lillo, Directeur exécutif adjoint et futur Directeur exécutif du COI, et Mercedes Fernández Albaladejo, chef de l'Unité de normalisation et recherche, se sont rendus à Washington le 23 octobre 2023.

Le mardi 24 octobre, la délégation du COI a été reçue par le représentant américain Mike Thompson, dans son bureau, pour lui présenter le rôle du COI et les activités que mène l'Organisation. L'élu de Californie à la Chambre des représentants des États-Unis a montré un grand intérêt pour l'huile d'olive et pour le COI, et a réaffirmé à ses hôtes son soutien pour aider l'Organisation à atteindre ses objectifs aux États-Unis.

Le mercredi 25 octobre, les fonctionnaires du COI ont animé une réunion d'information au Capitole, à laquelle ont participé des représentants du Congrès américain et d'autres membres du Congrès, notamment le représentant Mike Thompson.

Un événement diplomatique consistant en un séminaire et un déjeuner de dégustation a eu lieu le lendemain au célèbre restaurant Zaytinia de José Andrés. Les participants à cet événement intitulé « L'huile d'olive et le régime méditerranéen : pour une Amérique plus saine » ont eu l'occasion de s'informer sur le travail du COI et de déguster les huiles d'olive vierges lauréates du Prix international du COI Mario Solinas. Des représentants du ministère américain de l'agriculture (USDA) - en particulier la secrétaire d'État adjointe au marketing et aux programmes réglementaires, Jenny





## LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

8

Lester Moffitt -, du Service de commercialisation agricole (Agricultural Marketing Service - AMS) et du Service agricole extérieur (Foreign Agricultural Service - FAS), ainsi que des [diplomates de pays membres du COI](#) en poste à Washington D.C., parmi les principaux exportateurs d'huile d'olive aux États-Unis, notamment de l'Argentine, de l'Espagne, de l'Italie, de la Grèce, du Portugal, de la Tunisie et de l'Union européenne, ont assisté à l'événement. Plusieurs producteurs et représentants du secteur américain de l'huile d'olive étaient également présents.



### RÉUNIONS BILATÉRALES EN MARGE DE LA MISSION DU COI

Des réunions bilatérales importantes ont eu lieu en marge de cette récente mission du COI à Washington D.C.

Les représentants du COI s'étaient réunis en visioconférence avant la mission avec les responsables de l'Agence fédérale américaine des produits alimentaires et médicamenteux (Food and Drug Administration - FDA) pour leur présenter le travail et la mission du COI dans le secteur de l'huile d'olive, notamment dans le domaine de la normalisation. Les participants à la réunion avaient ainsi pu faire le point sur la réalité actuelle du secteur oléicole et parler des directives américaines en matière d'alimentation.

Durant la mission du COI, une réunion avec des représentants du département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture, USDA), le 24 octobre, a permis de renforcer les relations entre cette institution et le COI. Les participants ont notamment discuté du soutien continu de l'AMS aux activités du COI, ainsi que des avantages et des particularités d'une éventuelle adhésion des États-Unis au COI et à l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table.

Cette réunion a été suivie d'une autre rencontre avec des représentants de l'AMS, du FAS, du Codex et de la FDA. Les participants ont abordé l'état d'avancement de la révision de la norme du Codex en vue de la prochaine réunion du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO), prévue en février 2024 en Malaisie. La rencontre a également été l'occasion de clarifier certains détails et aspects techniques concernant le rôle du COI dans les travaux du Codex et la normalisation internationale des produits oléicoles.

D'autres réunions bilatérales entre le COI, le CIA et l'USDA ont permis d'examiner la situation actuelle et les activités futures.

Le 30 octobre, la délégation du COI a eu l'occasion de rencontrer l'ambassadeur d'Espagne à Washington D.C., Santiago Cabanas, qui a offert son soutien à l'Organisation pour la tenue de futurs événements aux États-Unis.

Cette mission diplomatique et politique ouvrira incontestablement de nouvelles voies pour les relations futures entre le COI et les États-Unis.



## LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

9

### CONTEXTE

Au cours des années, le COI et les États-Unis se sont rapprochés, ce pays ayant participé en tant qu'observateur à plusieurs réunions du Conseil des Membres du COI. Le COI dispose en outre d'un partenaire stratégique dans ce pays, le Culinary Institute of America (CIA), avec lequel il a collaboré sur de nombreux sujets, notamment par l'intermédiaire de l'Unité de normalisation et recherche de l'Organisation. Le CIA, une institution académique gastronomique à but non lucratif créée en 1946 à New York, a en effet signé un accord de collaboration avec le COI en 2020. Depuis lors, les deux entités ont collaboré à un large éventail de projets dont les résultats ont été particulièrement positifs, tels que l'initiative [Plant Forward Kitchen](#) et la [conférence](#) correspondante, [Tomorrow Tastes Mediterranean](#), [Menus of Change](#), et plusieurs [séances de dégustation](#), entre autres activités.

Lors de la 116<sup>e</sup> session du Conseil des Membres, en novembre 2022, les représentants des Membres ont voté en faveur de la programmation d'une mission diplomatique et politique du COI aux États-Unis et de l'organisation de plusieurs événements en collaboration avec le CIA, destinés aux membres du Congrès américain et aux représentants du gouvernement et du secteur oléicole national.





## MISSION DU SECRÉTARIAT EXÉCUTIF DU COI EN TUNISIE



Le Directeur exécutif du COI, Abdellatif Ghedira, s'est rendu en Tunisie au début du mois de novembre pour inaugurer le cours de dégustation de l'huile d'olive vierge organisé par le Centre international de formation de l'Office National de l'Huile (ONH), aux côtés du ministre tunisien de l'Agriculture, Abdel Monem Balaati, du Directeur exécutif adjoint du COI, Jaime Lillo, des ambassadeurs de Palestine et d'Algérie et de représentants des missions diplomatiques de la Libye et du Maroc en Tunisie. Ce cours, qui s'adressait aux techniciens et experts des pays arabes membres de l'Organisation, a reçu le soutien financier du COI au titre de son programme de coopération technique et d'échange d'expériences entre les pays membres. M. Ghedira a rappelé à cette occasion que l'objectif principal de la formation est d'acquérir plus d'expérience et de connaissances et de s'ouvrir à d'autres expériences dans le domaine de l'huile d'olive, mais également de consolider la culture de la qualité de l'huile d'olive et de l'élever au rang d'excellence. Il a également appelé les participants à unir leurs efforts pour relever les défis du changement climatique, poursuivre les travaux sur le développement du secteur, valoriser la qualité des huiles arabes et renforcer leur présence sur les marchés étrangers.

Le ministre tunisien de l'Agriculture a ensuite reçu la délégation du Conseil oléicole international au siège du ministère, pour faire le point sur la coopération entre les institutions tunisiennes et le COI, examiner ses perspectives et aborder les défis climatiques auxquels le secteur oléicole est confronté et les possibilités de développement du secteur.

Le ministre a rappelé l'importance du secteur oléicole pour la Tunisie, sur le plan économique, social et historique, et a indiqué que les autorités compétentes du ministère s'employaient à développer le secteur et à augmenter les exportations d'une huile d'olive de qualité.

Pour sa part, le Directeur exécutif adjoint du COI a exprimé le souhait du Conseil de renforcer sa coopération avec ce grand pays oléicole et a profité de l'occasion pour présenter à ses hôtes le programme de la 118<sup>e</sup> session et de la Journée mondiale de l'olivier.

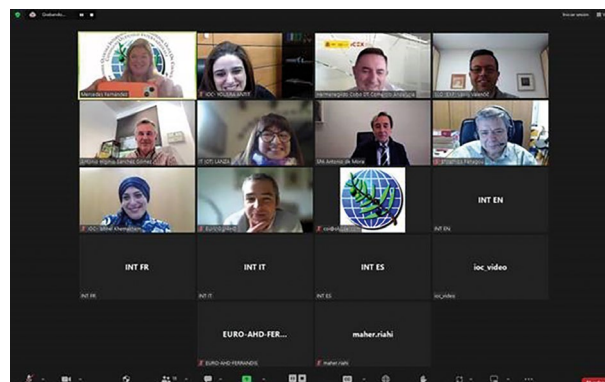
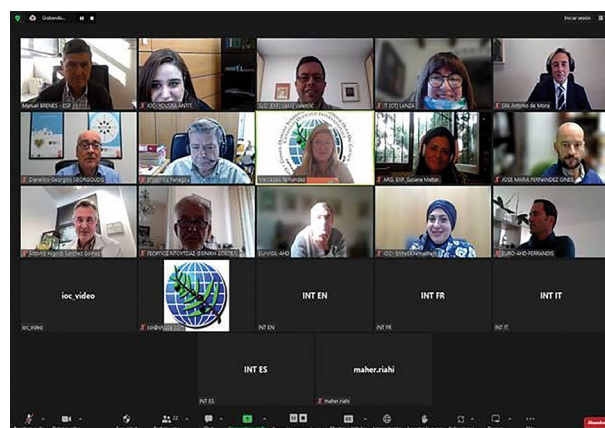


## RÉUNION DES DEUX GROUPES D'EXPERTS SUR LES OLIVES DE TABLE

Le 8 novembre 2023, le Secrétariat exécutif du Conseil oléicole international s'est réuni en visioconférence avec le groupe d'experts sur les normes relatives aux olives de table et avec le groupe d'experts en évaluation organoleptique des olives de table. Les deux réunions avaient été inscrites au programme 2023 d'activités de l'Unité de normalisation et recherche du Secrétariat exécutif, en réponse à une demande formulée par les délégations de la Turquie et de l'Iran (R.I) à l'occasion de la 116<sup>e</sup> session du Conseil des Membres en novembre 2022.

En l'absence de nouvelles propositions par les membres et les experts, le Secrétariat exécutif a indiqué que la norme du Codex sur les olives de table avait été harmonisée correctement et que cet effort était essentiel pour le bon fonctionnement du commerce international.

En ce qui concerne l'évaluation organoleptique des olives de table, il a été proposé de rédiger un guide didactique consacré à l'entraînement des jurys de dégustation et de poursuivre le travail du groupe de travail électronique sur l'élaboration de bases de parrainage du COI aux cours de dégustation organisés par les autorités compétentes.





## LE COI PARTICIPE AU 100<sup>E</sup> ANNIVERSAIRE DE LA RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE

À l'occasion du 100<sup>e</sup> anniversaire de *La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*, l'Innovhub SSI (Stazioni Sperimentali per l'Industria) a organisé le 15 novembre à Milan une conférence d'une journée intitulée « Substances grasses : recherche, innovation et scénarios futurs ».

Le Secrétariat exécutif du COI, par l'intermédiaire de Mercedes Fernández, chef de l'Unité de normalisation et de recherche ; Yousra Antit, chef du Département de chimie oléicole ; et Ibtihel Khemakhem, chef de la Section des jurys et des laboratoires, a assisté à cet événement en visioconférence, car il coïncidait avec la tenue de la 118<sup>e</sup> session du Conseil des Membres du COI.

Parmi les différents sujets abordés, qui reprennent les préoccupations émergentes et actuelles en matière de substances grasses dans le secteur alimentaire, plusieurs étaient d'une importance significative pour le COI, notamment la question des hydrocarbures d'huile minérale (MOH) dans les huiles de grignons d'olive et le système d'étiquetage, qui joue un rôle essentiel dans la fourniture d'informations complètes sur le contenu et la valeur nutritionnelle des produits aux consommateurs, et qui intéresse particulièrement le COI dans le contexte du Nutriscore.

Pour de plus amples informations sur les sujets abordés, consultez le programme de cet événement en cliquant [ici](#).





## LE SECTEUR OLÉICOLE MONDIAL SE RÉUNIT AU SIÈGE DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL

La 61<sup>e</sup> réunion du Comité consultatif de l'huile d'olive et des olives de table du COI s'est déroulée le 22 novembre au siège de l'Organisation à Madrid.

Ce comité est un interlocuteur fondamental pour le Conseil des Membres et pour le Secrétariat exécutif. Ses représentants sont issus de toutes les familles qui composent la filière des pays membres – producteurs, transformateurs, négociants et consommateurs. Il a été créé pour recueillir l'opinion des représentants des acteurs économiques du monde oléicole qui, grâce à leur connaissance du terrain, sont bien placés pour aider le Secrétariat exécutif à identifier des solutions efficaces aux problèmes du secteur.



Pour rappel, le bureau siège sous la présidence d'Abdessalem Loued et la vice-présidence de Gennaro Siculo (section huile d'olive) et de M'Hamed Belasla (olives de table), avec la participation de Kemiche Boudjema et Primitivo Fernández (respectivement adjoints I et II de la section huile d'olive) et Ali Ben Hadj M'Barek et Saeed Keshavarz (respectivement adjoints I et II de la section olives de table).

Ce comité joue un rôle de plus en plus important en tant que forum de rencontres de l'ensemble des opérateurs du secteur oléicole.



## LA 118<sup>E</sup> SESSION DU CONSEIL DES MEMBRES DU COI



Le Conseil oléicole international a tenu la 118<sup>e</sup> session de son Conseil des Membres. À cette occasion, les représentants des **19 pays membres** du COI (Albanie, Algérie, Arabie saoudite, Argentine, Égypte, Géorgie, Iran, Israël, Jordanie, Liban, Libye, Maroc, Monténégro, Ouzbékistan, Tunisie, Turquie, Union européenne et Uruguay) ont participé aux réunions des différents comités spécialisés, à la séance plénière et à différents événements.

Des représentants de la Bosnie-Herzégovine et de l'Azerbaïdjan - deux pays qui ont déjà formulé une demande d'adhésion à l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table et qui sont sur le point de déposer leur instrument auprès des Nations Unies - ont assisté à cette session du COI en qualité d'**observateurs permanents**, aux côtés d'autres observateurs comme le Brésil, les États-Unis, l'Irak, le Pérou, le Qatar, le Soudan et le [CIHEAM](#) (Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes).

Les comités du COI jouent un rôle essentiel comme forum de discussion et jettent les bases des propositions et des plans d'action quadriennaux du Secrétariat exécutif, qui sont ensuite soumis à l'adoption du Conseil des Membres. Il existe actuellement cinq comités : le Comité des affaires administratives et financières, le Comité de chimie et normalisation, le Comité de technologie et environnement, le Comité économique et de promotion et le Comité consultatif de l'huile d'olive et des olives de table. À l'exception du Comité consultatif de l'huile d'olive et des olives de table, les comités sont composés d'un délégué par pays membre, plus les suppléants et les conseillers.

La première partie de la deuxième session annuelle du Conseil des Membres s'est déroulée du 15 au 17 novembre en visioconférence depuis Madrid, avec les réunions des quatre premiers comités. Le Comité consultatif du COI s'est réuni le 22 novembre, avant la tenue le lendemain de la séance plénière avec les chefs des délégations et les observateurs.

La réunion du **Comité des affaires financières et administratives** a eu lieu les 15 et 17 novembre. Ce comité est chargé du programme de travail annuel du Secrétariat exécutif pour le fonctionnement de l'Organisation, notamment en ce qui concerne le budget, les règles financières et les règles internes et statutaires ;





## LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

15

du suivi de la mise en œuvre des normes de contrôle interne ; de l'examen du projet de budget annuel du COI et de toute autre mesure concernant les questions financières et administratives ; de l'examen des demandes d'adhésion et du respect des principes concernant le recrutement du personnel du Secrétariat exécutif et d'autres questions liées aux aspects administratifs et organisationnels.

Le 15 novembre, le Secrétariat exécutif a informé le **Comité économique et de promotion** sur l'évolution de la production, de la consommation et du commerce de l'huile d'olive et des olives de table. Les membres du Comité ont examiné en particulier les prix à la production et les bilans des trois dernières campagnes. Le Secrétariat exécutif a présenté les conclusions du groupe de travail chargé du suivi des statistiques qui s'est réuni les 6 et 7 novembre au siège du COI (voir article ci-dessus) et a fait le point sur l'étude consacrée au comportement du consommateur. Dans le domaine de la promotion, le Comité a été informé sur les activités prévues dans différents pays, notamment en Australie et au Brésil, les progrès réalisés au niveau politique en vue de l'harmonisation des normes nationales avec la norme internationale du COI, et les subventions accordées par le COI pour l'organisation de programmes nationaux de promotion de la consommation d'huile d'olive et d'olives de table. De même, le Secrétariat exécutif a informé le comité sur les activités menées par le Département de l'Observatoire et des systèmes d'information et sur ses projets pour l'année 2024.

Le **Comité de chimie et normalisation** s'est réuni dans la matinée du jeudi 16 novembre. Pour rappel, ce comité a pour mission de veiller à la mise en œuvre des objectifs énoncés dans l'Accord de 2015, notamment : œuvrer pour l'uniformisation des législations nationales et internationales relatives aux caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des produits oléicoles ; mener des activités en matière d'analyse physico-chimique et organoleptique ; et coordonner des études et des recherches sur les valeurs nutritionnelles et autres propriétés intrinsèques de l'huile d'olive et des olives de table. Le Secrétariat exécutif a présenté l'état d'avancement des activités menées depuis la dernière réunion, en particulier les résultats des travaux des groupes d'experts dans différents domaines, le Prix à la qualité du COI Mario Solinas et en particulier l'annonce d'une édition spécifique à l'hémisphère Sud, les projets de révision de méthodes d'analyse et la question de l'agrément des laboratoires d'analyse et des jurys de dégustation.

Dans l'après-midi, le Secrétariat exécutif a présenté au **Comité de technologie et environnement** les activités réalisées dans les domaines de la recherche-développement et de la formation. Il a fait le point sur l'élaboration du *Catalogue mondial des principales variétés d'oliviers*, le réseau des banques mondiales de germoplasme, et les travaux du COI concernant la contribution de l'olivieraie à la lutte contre le changement climatique. Il a également fait le point sur les bourses accordées par le COI à des étudiants de ses pays membres. Ce comité est chargé de promouvoir la coopération technique et la recherche-développement oléicoles en encourageant la collaboration d'organismes et/ou entités, publics ou privés, nationaux ou internationaux ; de mener des activités visant à identifier, conserver et utiliser les ressources génétiques de l'olivier ; d'étudier l'interaction entre l'oléiculture et l'environnement ; d'encourager les transferts de technologies au moyen d'activités de formation dans les domaines liés au secteur oléicole ; de promouvoir la protection des indications géographiques des produits oléicoles et d'encourager l'échange d'informations et de données d'expérience dans le domaine phytosanitaire concernant l'oléiculture.

La réunion du **Comité consultatif** de l'huile d'olive et des olives de table du COI s'est tenue le 22 novembre.

La **séance plénière** a eu lieu le jeudi 23 novembre. À cette occasion, les présidents de chaque Comité - y compris le Comité consultatif - ont présenté les résultats des débats précédents.

Cette réunion s'est conclue avec la célébration de la Journée mondiale de l'olivier, que le COI a organisée en collaboration avec le CIHEAM et avec plusieurs réseaux internationaux de femmes actives dans le secteur oléicole, dont nous vous parlons plus loin dans cette Newsletter.



## LE CONSEIL DES MEMBRES DU COI NOMME DEUX NOUVEAUX DIRECTEURS ADJOINTS

Lors de la séance plénière de la 118<sup>e</sup> session du Conseil des Membres, les représentants des pays membres du COI ont adopté les décisions portant nomination des **deux nouveaux Directeurs exécutifs adjoints** de l'Organisation qui prendront leurs fonctions le 1<sup>er</sup> juillet 2024.

Le Directeur exécutif adjoint responsable des aspects opérationnels (Recherche et Normalisation, Économie et Promotion, Oléiculture, Oléotechnie et Environnement) sera le Tunisien **Abderraouf Laajimi**, ingénieur agronome spécialiste du marketing agroalimentaire et docteur en économie, actuellement chef de cabinet du ministre tunisien de l'Agriculture et ancien directeur général de l'observatoire national de l'agriculture (ONAGRI).

Le prochain Directeur exécutif adjoint chargé des questions administratives et financières et de l'observatoire sera le Turc **Imdat Pekdemir**, actuellement rapporteur auprès du bureau de la présidence et ancien consultant à l'OCDE et chef de département au ministère de l'Éducation, diplômé en Sciences politiques et administration publique à l'université d'Ankara et en Études européennes à l'université d'Exeter (Royaume-Uni).

**Les subventions annuelles et pluriannuelles aux programmes de promotion des pays membres**  
Dans le cadre de ses activités, le Conseil oléicole international accorde des subventions à des activités nationales visant à promouvoir la consommation locale d'huile d'olive et d'olives de table. Sont éligibles à ces subventions les [quarante-quatre pays membres du COI](#) et qui s'étendent sur l'ensemble du bassin méditerranéen et bien au-delà.

Chaque année, le Secrétariat exécutif du COI lance un appel à propositions pour des projets axés sur la consommation des produits de l'olivier. Les objectifs de cette stratégie promotionnelle sont avant tout de développer une culture de marché dans les pays membres du COI, d'accroître la visibilité et la qualité des produits locaux et de renforcer la coopération entre les nations dans le domaine de l'huile d'olive.

L'année 2023 marque un grand succès en ce qui concerne le nombre de demandes reçues - le nombre de projets soumis a presque triplé par rapport à l'année dernière ! - ce qui peut être directement attribué à plusieurs améliorations du système de demande et de gestion des subventions récemment mises en œuvre par le Secrétariat exécutif. Parmi ces améliorations figurent, par exemple, l'extension des subventions aux projets d'une durée maximale de quatre ans, ainsi que la numérisation du processus de soumission, qui se fait désormais exclusivement par l'intermédiaire du [site web de l'Organisation](#).

Cette année, le COI a reçu trente et une propositions (quinze pour des projets annuels et seize pour des projets pluriannuels) provenant de douze pays. L'organisation internationale, qui se consacre exclusivement à l'olivier et à ses produits, a accordé un total de quatorze subventions à des projets provenant des pays suivants : Espagne, France, Grèce, Italie, Jordanie, Liban, Portugal, Tunisie, Turquie et Uruguay. Toutes les informations concernant les entités nationales qui mettront en œuvre ces subventions seront publiées sur le site web du COI dans les semaines à venir.

En 2024, l'[Unité économie et promotion](#) du COI sera particulièrement attentive au suivi des premières subventions pluriannuelles et continuera à consacrer ses efforts à l'amélioration du système de soumission des propositions pour cette importante activité.



## PARTICIPATION DU COI À L'ÉVÉNEMENT «TOMORROW TASTES MEDITERRANEAN»

«[Tomorrow Tastes Mediterranean](#)», la passionnante conférence culinaire organisée par le Torribera Mediterranean Center (TMC), à Barcelone (Espagne) les 27 et 28 novembre 2023, visait à aider l'industrie culinaire à mieux comprendre le régime alimentaire méditerranéen à travers ses attributs de santé et de durabilité, ainsi que ses principes culturels, et à les introduire dans les cuisines du XXI<sup>e</sup> siècle.

Le TMC est un projet conjoint de l'Université de Barcelone et du Culinary Institute of America (CIA), avec lequel le COI collabore dans le cadre de divers projets, tels que l'initiative «[Olive Oil and the Plant-Forward Kitchen](#)».

À cette occasion, le COI était représenté par le futur Directeur exécutif de l'Organisation, **Jaime Lillo**, qui est intervenu lors de la 9<sup>e</sup> session de la conférence, sur le thème « Des interactions culinaires aux synergies nutritionnelles : la recherche de nouvelle génération sur la cuisine méditerranéenne » (le 27 novembre 2023). **Imene Tribelsi**, la chef du Département de promotion du COI, a également animé le 4<sup>e</sup> atelier sur le thème « Afrique du Nord - La cuisine végétale révélée » (le 28 novembre 2023).

La chef du Département de chimie oléicole, **Yusra Antit**, était présente à cet événement, dans le cadre du suivi de la collaboration du COI par l'Unité de Normalisation et Recherche avec le Culinary Institute of America (CIA) et le Torribera Mediterranean Center (TC).





## LE COI À LA RÉUNION DE CLÔTURE D'ARTOLIO

Le projet ARTOLIO pour une « *Industrie de l'huile d'olive artisanale plus productive et durable en Méditerranée* » a tenu sa réunion de clôture du 9 au 11 octobre 2023 à Barcelone, en Espagne. Ce projet visait à soutenir les petits producteurs d'huile d'olive dans la région méditerranéenne. À travers ses activités, l'initiative ARTOLIO cherchait en effet à aider les petits producteurs d'huile d'olive à surmonter les défis découlant de la taille limitée de leurs exploitations, en se concentrant sur la gestion des oliveraies conduites en régime pluvial qui sont souvent tributaires de la main-d'œuvre familiale. Le projet visait notamment à doter les oléiculteurs des outils essentiels à la professionnalisation de leurs activités, favorisant ainsi une production d'huile d'olive rentable et durable.



ARTOLIO comptait huit partenaires issus de cinq pays méditerranéens (Chypre, Grèce, Israël, Espagne et Palestine) dans lesquels des centres nationaux de connaissances régionales sur l'olivier (NOReKC) ont été créés pour fournir une formation actualisée aux agriculteurs et oléiculteurs locaux. Les cours impartis visaient à les aider à produire des huiles d'olive vierges extra compétitives en améliorant leurs connaissances sur les aspects liés au financement, au marketing et à la vente de ces produits, et en leur apportant des informations actualisées sur les politiques et la législation, tant au niveau national qu'en vue de leur accès à de nouveaux marchés extérieurs. Bien que les activités d'ARTOLIO aient officiellement pris fin le 28 novembre de cette année, les NOReKC devraient continuer à fonctionner sous la supervision des autorités gouvernementales ou d'organisations publiques, afin de continuer à soutenir les agriculteurs et les oléiculteurs locaux.

La chef du Département de coopération technique et de formation du COI, **Catarina Bairrao Balula**, a participé à cette réunion, aux côtés des représentants du programme ENI CBC Med, dont **Valeria Cibrario**, experte principale du Secrétariat technique conjoint (STC), et **Karina Melkonian**, experte junior du STC. Le deuxième rapport ARTOLIO fait état d'un taux d'exécution budgétaire de 60%, ce qui est particulièrement remarquable pour des projets de cette nature. En raison de l'absence imprévue des représentants de Palestine et d'Israël, notamment de **Giora Ben-Ari**, directeur du projet ARTOLIO à l'Institut israélien Volcani, la cérémonie de clôture a été dirigée par **Katerina Roumeliotti**, coordinatrice financière d'ARTOLIO au Perrotis College.



## LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

19

À l'occasion de l'événement de clôture, les coordinateurs du projet et les autres parties prenantes ont fait le point sur les résultats obtenus et ont conclu que les objectifs du projet avaient été atteints avec succès. Sachant que de nombreux bénéficiaires du projet n'auraient pas été en mesure de participer à de telles formations sans le soutien inestimable des consultants du projet ARTOLIO, les producteurs ont exprimé leur satisfaction. Grâce à cette initiative, les producteurs méditerranéens locaux ont été encouragés à adapter leurs pratiques et à adopter des stratégies d'optimisation de l'emploi de l'eau et de l'énergie (notamment l'adoption de systèmes d'irrigation au goutte-à-goutte et d'irrigation déficitaire, l'emploi de capteurs pour la fertilisation, l'analyse du sol et des feuilles, l'incorporation de sous-produits dans la chaîne de production, les pratiques d'agriculture régénérative, etc.). Dans l'ensemble, les agriculteurs et les oléiculteurs participants ont amélioré leurs compétences en matière de gestion financière, réduit leurs coûts de production et amélioré leurs compétences en matière d'image de marque, devenant ainsi des modèles pour leur région.

Vous pouvez visiter le site web du projet ARTOLIO [ici](#).



## LE COI ANNONCE LA RECONNAISSANCE DE LA COLLECTION ITALIENNE DE GERMOPLASME D'OLIVIER

Le COI a récemment accordé sa reconnaissance en tant que collection internationale de germoplasme à la plus grande collection nationale italienne de germoplasme d'olivier, située sur les parcelles de Mirto Crosia et de Rende dans la région de Calabre.

Hébergée par le Conseil pour la recherche agricole et l'analyse de l'économie agricole (CREA, *Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria*), cette collection est composée de 600 variétés d'oliviers, dont 200 sont authentifiées et communes à la collection espagnole. Le CREA possède aujourd'hui la deuxième plus grande collection nationale de germoplasme d'oliviers au monde, la plus grande étant celle de l'Espagne.

Le réseau des collections de germoplasme de l'olivier du COI - qui s'étend sur toutes les rives de la Méditerranée (de l'Espagne et l'Italie au Maroc, la Turquie et Israël) et au-delà, jusqu'à l'Argentine - a débuté en 1994. Depuis, ces collections sont devenues des épicycles inestimables et essentiels de notre patrimoine commun, à la fois en termes de biodiversité agricole au sens large, et d'oliviers en particulier. Ces banques, qui abritent plusieurs centaines de variétés d'oliviers, servent de centres de conservation et de recherche de leur matériel végétal au profit de la communauté scientifique.

Grâce à elles, les scientifiques peuvent étudier notamment les génotypes tolérants ou résistants à des maladies telles que la *Xylella fastidiosa* et le *Verticillium dhaliae*. Les informations que ces collections fournissent sur la résistance et les innombrables attributs de l'olivier face au changement climatique et à l'évolution des températures sont également essentielles.

La COI souhaite la bienvenue et adresse ses félicitations les plus sincères à l'Italie et à la collection internationale de germoplasme du CREA.

Des articles sur cette reconnaissance importante ont été publiés dans la presse italienne. Vous pouvez les lire [ici](#), [ici](#), [ici](#) et [ici](#).





## LE COI PARTICIPE À UNE CONFÉRENCE SUR LES DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES ET DE QUALITÉ À MALTE

La **Olive Growers Cooperative Limited of Malta** a consacré une conférence nationale aux indications géographiques et à la production biologique intitulée « *Le secteur oléicole : atteindre une qualité supérieure grâce aux marques de qualité IG et à la production biologique* ». L'événement, qui s'est tenu le 1<sup>er</sup> décembre à Qormi, s'inscrit dans le cadre des activités marquant la Journée mondiale de l'olivier 2023.

Après l'ouverture, la conférence a accueilli le **ministre** maltais de **l'Agriculture, Anton Refalo**, qui a félicité le gouvernement pour ses efforts visant à soutenir les oléiculteurs et les producteurs tout en renforçant la consommation et la production d'huile d'olive. Le ministre a également souligné l'importance d'apporter une valeur ajoutée aux consommateurs en promouvant le tourisme oléicole.

Le COI était représenté par **Imene Trabelsi**, Chef du Département de promotion, qui a présenté les activités de l'organisation intergouvernementale dans le domaine de l'économie et de la promotion. Dans son intervention, elle a souligné l'importance d'unir les efforts pour la diffusion de la consommation locale d'huile d'olive à Malte, et la pertinence d'adopter à cette fin des stratégies de marketing institutionnel efficaces afin de sensibiliser les consommateurs aux bienfaits des produits oléicoles pour la santé et pour le développement durable. M<sup>me</sup> Trabelsi a saisi l'occasion pour présenter les activités de promotion du COI dans les pays membres, en particulier l'octroi de subventions annuelles et pluriannuelles pour des projets nationaux de promotion, et a encouragé les autorités maltaises à en bénéficier. Elle a conclu que le renforcement des activités de promotion sur les marchés locaux permet d'atténuer la baisse de la demande induite par l'augmentation des prix résultant de l'impact du changement climatique sur la production mondiale d'huile d'olive.





## LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

22



Parmi les participants, on citera plusieurs experts internationaux et des représentants de la **Coopérative des oléiculteurs de Malte**, de l'**Agence alimentaire de Malte** et de **Koperattivi Malta**.

La conférence coïncidait avec le dépôt par la coopérative d'une demande de reconnaissance de l'**appellation d'origine protégée** (AOP) et de l'**indication géographique protégée** (IGP) pour l'huile d'olive produite localement.

L'événement visait à améliorer les connaissances des parties prenantes et du grand public sur la manière dont ces normes ajoutent de la valeur à la chaîne d'approvisionnement du secteur oléicole. La Coopérative des oléiculteurs maltais soutient activement les initiatives du gouvernement national visant à promouvoir la production biologique dans le secteur agricole du pays.

Vous pouvez consulter le programme [ici](#).





## 5<sup>E</sup> SYMPOSIUM INTERNATIONAL DE YALE SUR L'HUILE D'OLIVE ET LA SANTÉ

La cinquième édition du Symposium international de Yale sur l'huile d'olive et la santé, organisée conjointement par le BLC3 Technology and Innovation Campus et la Yale School of Public Health, s'est déroulée à Oliveira do Hospital (Portugal) du 10 au 13 décembre 2023.

À cette occasion, le Secrétariat exécutif du COI était représenté par **Yousra Antit**, chef du Département de chimie oléicole.

Le symposium de cette année était consacré à un certain nombre de sujets d'actualité, notamment :

- Les questions actuelles et émergentes concernant le rôle de l'huile d'olive dans la santé publique, mondiale et planétaire ;
- Les politiques et les réglementations concernant l'huile d'olive et les olives de table à l'échelle locale et mondiale ;
- Les stratégies de marketing ;
- Les aspects liés à la santé, tels que la nutrition, le Nutri-score et le régime méditerranéen ;
- La bioéconomie, l'économie circulaire et la durabilité ;
- L'impact du changement climatique et les mesures de résilience climatique.

**Yousra Antit** est intervenue dans le cadre de la session intitulée « **Nutri-score : politiques et propositions de valeur, implications locales et globales** », au cours de laquelle elle a parlé de la question du Nutri-score et du plan d'action du COI. Elle a également participé à une session intitulée « **Technologie, normalisation et tradition** » et, à cette occasion, elle a présenté les normes du COI et expliqué les processus d'harmonisation des normes.

Les sessions ont été suivies d'une série de tables rondes et de discussions intéressantes. De plus amples informations sur le programme du 5<sup>e</sup> Symposium international de Yale sur l'huile d'olive et la santé sont disponibles [ici](#).





## LE COI ACCUEILLE UNE DÉLÉGATION DU PAKISTAN



Le mercredi 29 novembre, le Secrétariat exécutif du COI a accueilli une délégation du **gouvernement pakistanais** au siège de l'organisation intergouvernementale à Madrid (Espagne). Les discussions ont porté sur le secteur de l'huile d'olive et sur les perspectives de croissance et de collaboration communes.

Les participants ont notamment abordé les thèmes du renforcement du commerce mondial de l'huile d'olive au cours des dernières années, de l'augmentation de la consommation d'huile d'olive vierge extra dans des pays tels que les États-Unis et des défis inévitables posés par le changement climatique. Les représentants pakistanais ont souligné la croissance de ce secteur dans leur pays et ont informé le Secrétariat exécutif du COI des efforts institutionnels déployés par le gouvernement pour le consolider.

La délégation était conduite par le **Dr Ahmad Affan**, conseiller commercial à l'ambassade du Pakistan en Espagne. Du côté du COI, la





## LES DERNIÈRES ACTIVITÉS DU COI

25



délégation était dirigée par **Jaime Lillo**, actuel Directeur exécutif adjoint chargé des affaires opérationnelles et bientôt Directeur exécutif à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024.

La réunion a également été l'occasion pour le COI de présenter son travail et les nombreuses activités qu'il mène actuellement. D'autres fonctionnaires de l'Organisation étaient présents à cette rencontre, notamment **Mustafa Sepetçi**, Directeur exécutif adjoint chargé des affaires administratives, de l'informatique et de l'Observatoire ; **Javier Larraona**, responsable de l'Observatoire et de l'informatique ; **Andoni Olano**, chef du Département des relations extérieures ; **María Juárez**, chef de l'Unité économie et promotion ; **Lhassane Sikaoui**, chef de l'Unité oléiculture, oléotechnie et environnement ; et **Yusra Antit**, en représentation de **Mercedes Fernández**, chef de l'Unité Chimie et normalisation, ainsi que d'autres membres du personnel.

Outre le Dr Ahmad Affan, la délégation de la République islamique du Pakistan était composée de représentants du gouvernement - **Ambreen Raza**, **Muhammad Idrees** et **Ahmed Ali Sirohey** du ministère des Affaires étrangères - et d'autres autorités, notamment **Yawar Hussain**, **Nasim Ahmed Khan**, **Zulfiqar Ali**, **Aftab Alam**, **Naheed Gul Baloch** et **Mehboob Aslam**.

La visite de cette délégation au siège du COI traduit le renforcement des liens entre le Pakistan et le COI.



## L'IMAGE OFFICIELLE DE LA JMO 2023

Le COI et le Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM) ont travaillé main dans la main pour célébrer cette année la Journée mondiale de l'olivier (JMO). Comme nous vous l'avions annoncé dans nos éditions précédentes, cette année, le thème de la JMO était centré sur le rôle vital des femmes dans le monde fascinant de l'huile d'olive. Leur contribution au secteur dans le monde entier est aussi précieuse qu'intemporelle.

L'image officielle qui a accompagné la célébration de la Journée mondiale de l'olivier a été conçue de manière altruiste par le célèbre illustrateur et dessinateur italien Valerio Marini. Né à Gallarate (Italie) en 1950, Marini a collaboré avec de nombreux médias, dont [Olio Officina](#), une revue en ligne consacrée au monde de l'olivier.

Cette œuvre d'art captivante incarne de manière romantique, dans une olive, la contribution essentielle des femmes au secteur oléicole. Il les dépeint comme les héroïnes méconnues de cet arbre millénaire, et comme ses nourricières et ses gardiennes.

Le COI et le CIHEAM tiennent à exprimer leur plus profonde reconnaissance à l'artiste Valerio Marini pour sa précieuse contribution à la célébration de la Journée mondiale de l'olivier 2023.



**2023 WORLD OLIVE DAY**  
**Women's vital role in olive oil**  
**#WOD2023**



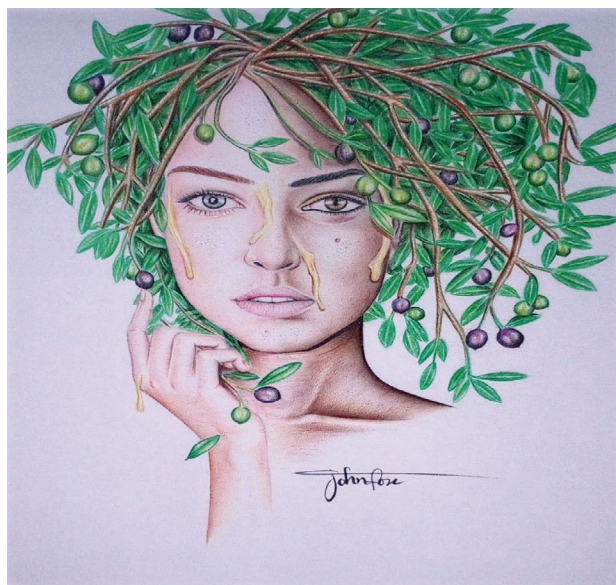


## LES LAURÉATS DU CONCOURS INTERNATIONAL D'ART GRAPHIQUE DU COI ET DU CIHEAM

Dans le cadre des activités organisées pour célébrer la Journée mondiale de l'olivier 2023, le COI et le Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM) ont lancé fin septembre un concours international d'art graphique mettant en évidence le rôle vital des femmes dans le secteur oléicole.

Les organisateurs ont reçu un total de trente œuvres d'art du monde entier, chacune avec son propre style, ce qui a rendu la décision du jury très difficile.

Le **premier** prix a été décerné à l'artiste haïtien **Lamarre Johnson** pour son œuvre *La femme aux cheveux de l'olivier*. Dans sa description, l'artiste explique qu'il s'est inspiré du slogan de la Journée mondiale de l'olivier de cette année, « le rôle vital des femmes dans le secteur oléicole », pour peindre des visages de femmes à la chevelure de branches d'olivier, car si à première vue, l'œuvre semble ne représenter qu'une seule femme, lorsque l'on recouvre l'une ou l'autre moitié du dessin, on peut observer deux visages différents dans la même image. L'artiste a ainsi voulu montrer la contribution de différentes femmes du monde à la culture de l'olivier.





## LA JOURNÉE MONDIALE DE L'OLIVIER

28

L'Uruguayenne **María Etcheverry** est arrivée en **deuxième** position avec son triptyque *Los Olivares* (*Les oliveraies*). À travers trois petits tableaux et selon sa description, l'artiste nous guide dans un récit de croissance, une ode captivante au dynamisme, chaque trait faisant écho à l'esprit du rôle essentiel des femmes dans le secteur millénaire de l'oléiculture.

Le COI et le CIHEAM adressent leurs plus vives félicitations aux artistes lauréats et saisit cette occasion pour féliciter tous les autres illustrateurs qui ont participé au concours !





## LES ASSOCIATIONS DE FEMMES DE L'OLIVIER

Pour célébrer la **Journée mondiale de l'olivier** (JMO), le COI et le **Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes** (CIHEAM) ont bénéficié du soutien inestimable d'un certain nombre d'associations internationales de femmes travaillant dans le secteur oléicole, qui ont sollicité le COI ces dernières années pour lui proposer leur soutien dans l'organisation d'un certain nombre d'activités. D'une part, **Women In Olive Oil** ([WIOO](#)) est une organisation non gouvernementale mondiale qui rassemble environ 2 000 femmes de plus de 40 pays représentant un large éventail de professions au sein de l'industrie de l'huile d'olive, agricultrices, responsables d'huileries, chimistes, mais encore importatrices, les exportatrices, distributrices ou chefs. Sa fondatrice, **Jill Myers**, est une sommelière et une ambassadrice de l'huile d'olive basée en Virginie, aux États-Unis. D'autre part, le **Réseau des femmes arabes de l'huile d'olive**, qui regroupe de nombreuses représentantes du secteur dans le monde arabe, a été fondé par l'ingénieure jordanienne **Nehaya Almuhaïsin**, ancienne directrice du département de l'oléiculture du ministère jordanien de l'Agriculture et chef de la délégation de ce pays auprès du COI.

Le COI et le CIHEAM ont également pu compter sur le précieux soutien de deux associations italiennes. D'une part, [Pandolea](#), présidée par **Loriana Abbruzzetti**, fondée à Rome en 2003 en tant qu'association culturelle de femmes impliquées dans la production et la diffusion de la consommation et de la culture de l'huile d'olive vierge extra, et dont les activités se concentrent sur les propriétés sanitaires et nutritionnelles de ce pilier du régime méditerranéen. D'autre part, [Donne dell'Olio](#), dirigée par **Mariagrazia Bertaroli**, la première association mondiale de femmes oléicultrices, créée en 2000, qui représente aujourd'hui un large éventail de femmes professionnelles du secteur. Enfin, l'organisation de la Journée mondiale de l'olivier a également bénéficié du soutien de l'économiste uruguayenne **Laura Blanco**, fondatrice de **Women and Olives LATAM**, qui s'emploie à contribuer à la recherche de l'égalité et à faciliter le rapprochement des femmes dans le secteur de l'huile d'olive.

Le COI est convaincu que cet événement et l'exemple donné par ces associations devraient inciter les femmes de tous ses pays membres à créer leurs propres réseaux dirigés par des femmes, ce qui contribuera à renforcer l'importance de leur travail inestimable dans le secteur de l'huile d'olive.





## LA JOURNÉE MONDIALE DE L'OLIVIER

30

Le programme de la Journée mondiale de l'olivier comprenait la présentation par les représentantes de ces associations de leur travail dans le secteur, une compilation de vidéos illustrant le rôle vital des femmes dans l'huile d'olive, l'annonce des lauréats du concours international d'œuvres d'art graphique organisé par le COI et le CIHEAM, ainsi que la lecture et la signature d'un manifeste pour une meilleure compréhension et connaissance des contributions essentielles des femmes dans ce domaine. La cérémonie était animée par **Emmanuelle Dechelette**, dégustatrice de renom et fondatrice du mouvement [Olio Nuovo Days](#), qui célèbre la nouvelle récolte dans chaque hémisphère par des événements et des concours. Mme Dechelette est non seulement une dégustatrice professionnelle certifiée, mais elle est également l'auteur de «**Extra Vierge**», un récit fascinant sur les huiles d'olive du monde entier à travers lequel elle aspire à développer l'éducation sensorielle de la jeunesse mondiale.

À cette occasion, le siège du COI a accueilli de nombreuses représentantes du secteur de l'huile d'olive venues du monde entier, ainsi que le corps diplomatique à Madrid et les chefs de délégation et hauts fonctionnaires du Conseil des Membres du COI, qui s'étaient réunis en séance plénière plus tôt dans la journée. Cet événement, qui a mis l'accent sur les contributions essentielles et vitales de toutes les femmes au monde de l'oléiculture, a célébré cet arbre séculaire et son essence en tant que symbole mondial de paix, de tolérance et d'harmonie.

Vous pouvez revoir la cérémonie dans les cinq langues officielles du COI en cliquant sur les liens YouTube suivants : [anglais](#), [arabe](#), [espagnol](#), [français](#) et [italien](#).







## OLIVÆ IRAN

Tous les ans, le magazine officiel du COI est consacré à un pays différent, sur proposition de sa délégation au Conseil des Membres, et cette année, après la Jordanie, l'Uruguay, le Maroc, l'Égypte et la Tunisie, *Olivæ* est consacré aux oliveraies séculaires de la République islamique d'Iran. L'Iran, qui a adhéré à l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table en 2004, a mis à la disposition du Secrétariat exécutif du COI une équipe d'experts nationaux avec qui nous avons travaillé main dans la main pour vous raconter le récit fascinant des vergers d'oliviers iraniens.

L'Iran, qui a récemment lancé de nombreux programmes de développement pour stimuler son secteur agricole, a fait preuve d'une dévotion particulière à l'égard de l'olivier millénaire. Dans le cadre du cinquième plan de développement national (2024-2028) et sous le mandat du ministère de l'Agriculture du pays, l'Iran a lancé un plan de développement oléicole qui vise à promouvoir une oliveraie de 150 000 hectares, avec le financement du ministère de l'Agriculture et d'autres entités publiques et privées. Il s'agit là d'une étape importante pour un pays membre du COI, qui s'inscrit parfaitement dans les multiples objectifs de l'Accord international.

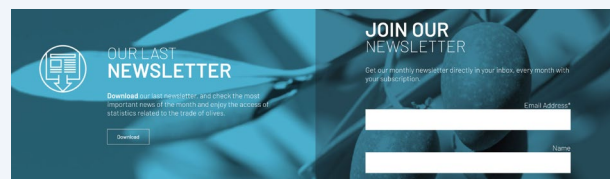
Ce numéro d'*Olivæ* vous emmènera dans un voyage sans précédent à travers le germoplasme de l'olivier iranien et ses caractéristiques, vous plongera dans la réalité environnementale du secteur oléicole dans un contexte de changement climatique et vous permettra de découvrir une grande variété d'aspects relatifs à la culture des oliviers dans le cœur tissé de soie de la Perse. Lorsque vous aurez lu ce numéro spécial, vous aurez sans aucun doute acquis une connaissance approfondie du secteur oléicole iranien et de son avenir. Ce numéro spécial sera disponible en anglais au début de l'année 2024. Les autres langues – français, espagnol, arabe et italien – seront publiées ultérieurement. Vous pourrez les [télécharger gratuitement](#) sur notre site web.

En tant que seule organisation intergouvernementale au monde entièrement consacrée à l'olivier et représentant la quasi-totalité des pays producteurs et consommateurs des fruits de cette culture millénaire, nous espérons sincèrement que vous apprécierez cette édition de notre magazine autant que nous avons pris plaisir à l'élaborer. Le Secrétariat exécutif remercie à nouveau toute l'équipe de rédacteurs, le ministère iranien de l'Agriculture pour son travail et son dévouement et souhaite à cette nation bonne chance et succès alors qu'elle s'apprête à présider le Conseil des Membres du COI en 2024.

## LE SECRÉTARIAT EXÉCUTIF SERA FERMÉ DU 23 DÉCEMBRE AU 2 JANVIER

Le Secrétariat exécutif du Conseil oléicole international sera fermé pour les fêtes entre le 23 décembre et le 2 janvier. Notre prochaine Newsletter (janvier) sera publiée à la fin du mois de janvier. N'oubliez pas de vous abonner !

Nous vous souhaitons de très bonnes fêtes de fin d'année !



## SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX !

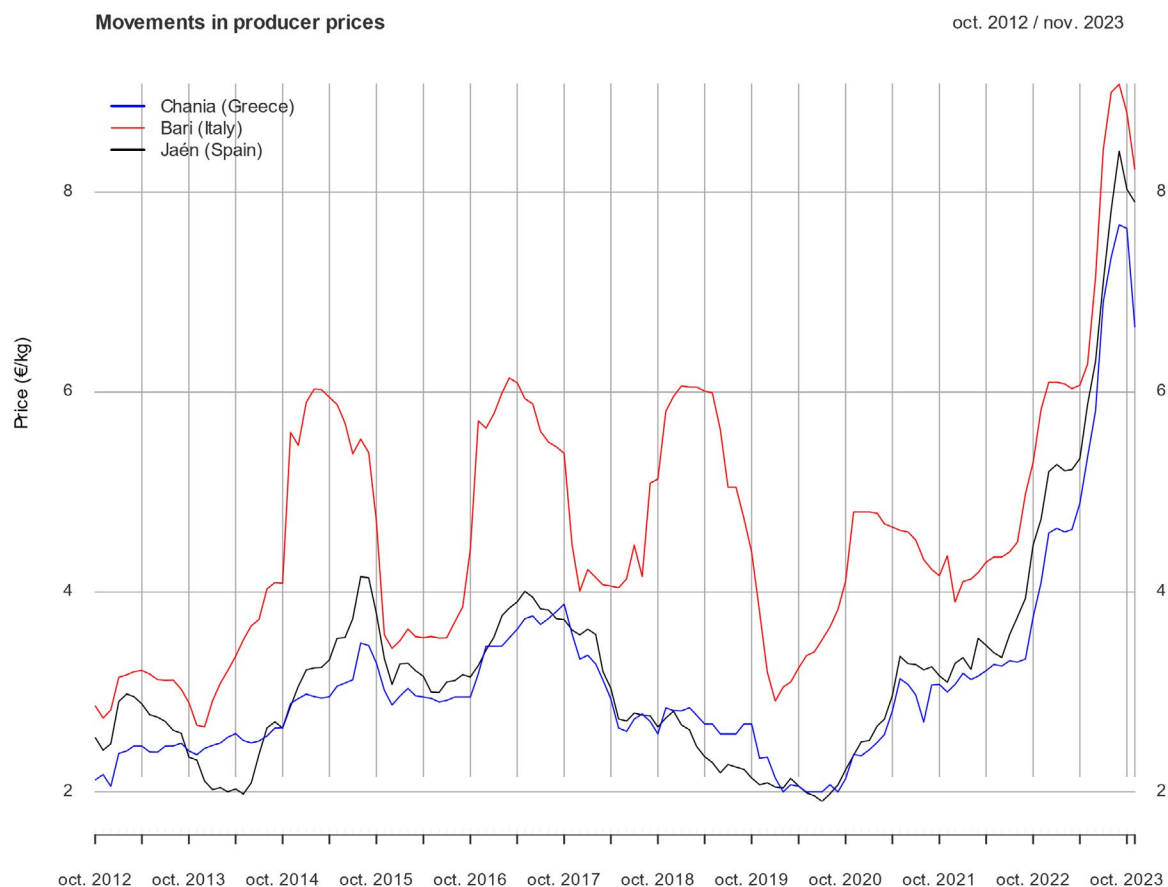
Vous êtes déjà très nombreux à nous suivre sur les réseaux, à travers la revue de presse du Conseil oléicole international OLIVE NEWS (<http://www.scoop.it/t/olive-news>) où sont recueillies et publiées les dernières nouvelles du secteur oléicole international et d'autres thèmes d'intérêt comme le régime méditerranéen, la santé, etc., en espagnol, en anglais, en français et en italien. Le principal avantage de cette revue de presse, qui est actualisée tous les jours, est son immédiateté : on peut en effet y accéder à tout moment si l'on souhaite être informé des dernières nouveautés du secteur. Depuis son lancement en décembre 2013, plus de 11 000 articles dans les principaux supports du secteur ont été recueillis sur cette revue de presse qui compte 8 500 abonnés et qui a déjà reçu près de 360 000 visites. Tous les articles publiés sur Olive News sont également disponibles sur X (anciennement Twitter) à l'adresse suivante : @iocolivenews. Le COI a aussi une page dédiée sur LinkedIn (international olive council). Suivez-nous !



## PRIX DE L'HUILE D'OLIVE

Après avoir atteint un pic de 852 € en septembre à Jaén (Espagne), le prix de l'huile d'olive vierge extra est tombé à 787,5 € les 100 kg. À Bari (Italie) et à La Canée (Grèce), les prix ont atteint respectivement 908 et 795 € les 100 kg.

Selon les derniers chiffres correspondant à la semaine du 6 au 12 novembre 2023, l'huile d'olive vierge extra s'échangeait à Jaén à 787,5 € les 100 kg (+66,7 % par rapport à la même période de la dernière campagne). À Bari, le prix de cette catégorie était de 810 € (+38,9 %) et à la Canée, il était tombé à 630 € (+52,2 %).



Graphique 1 : Évolution des prix de l'huile d'olive vierge extra ex-huilerie sur les principaux marchés (€/1kg).

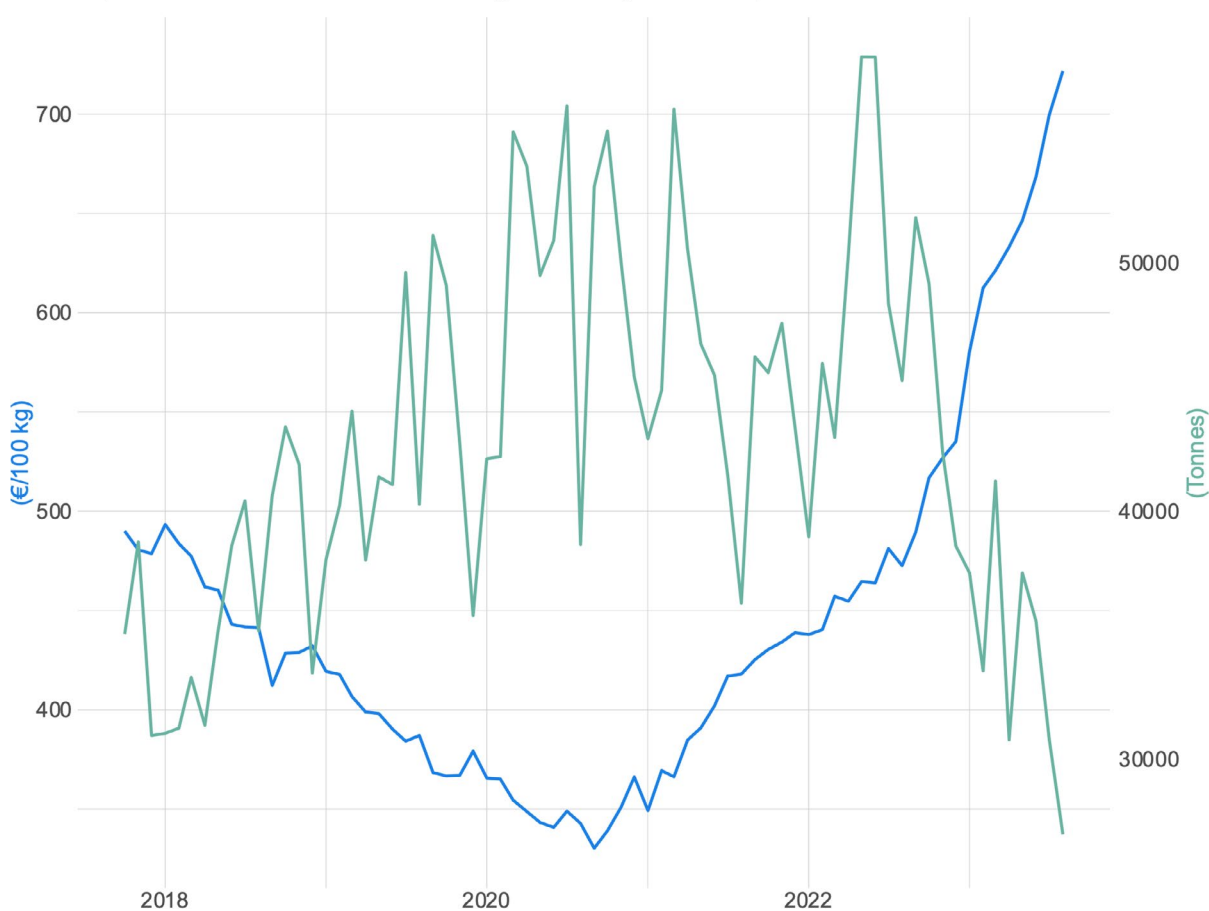


## LE MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

33

En ce qui concerne les exportations extracommunautaires de l'Union européenne, en août de la campagne 2022/2023, la valeur unitaire de l'huile d'olive était de 694 € les 100 kg (+52,1 % par rapport à la même période de la campagne précédente ou +2,4 % par rapport au mois précédent). Pour l'huile d'olive vierge extra, ce chiffre était de 721,7 € les 100 kg (soit une augmentation de 391,4 € par rapport à septembre 2020).

Export unit value and volume of extra virgin olive oil (extra - EU27)



Graphique 2 : Évolution de la valeur unitaire (€/100kg) et du volume (tonnes) des exportations extra-communautaires d'huile d'olive extra vierge.

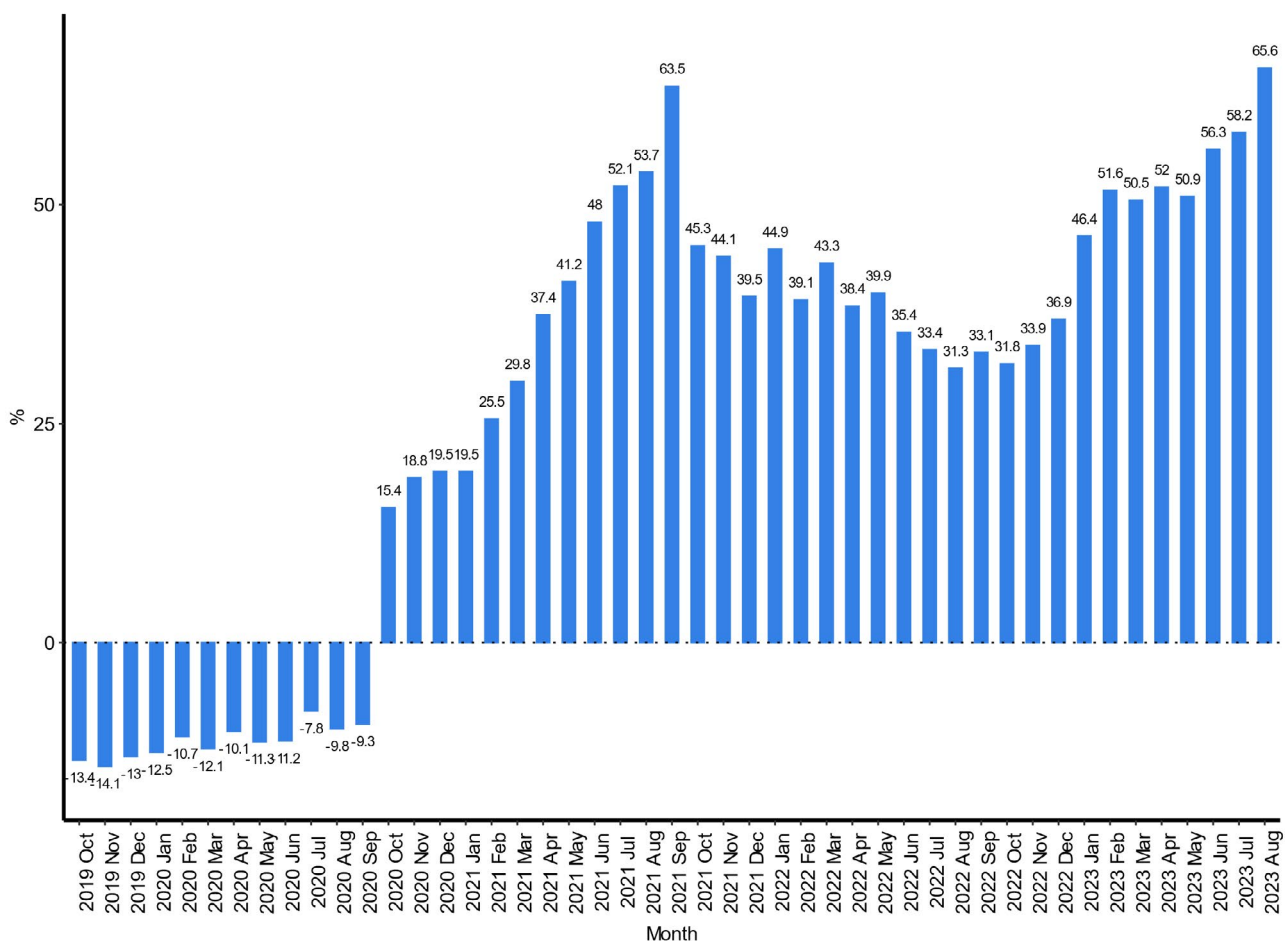


## LE MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

34

L'indice de valeur unitaire des exportations extra-UE était de 208,5 (+65,6% par rapport à la même période de la campagne précédente ou +3,2% par rapport au mois précédent).

Export unit value index (extra - EU27) (m / m-12)



Graphique 3 : Évolution de l'indice de la valeur unitaire des exportations extra-UE d'huile d'olive. Taux de variation (m/m-12)(%).

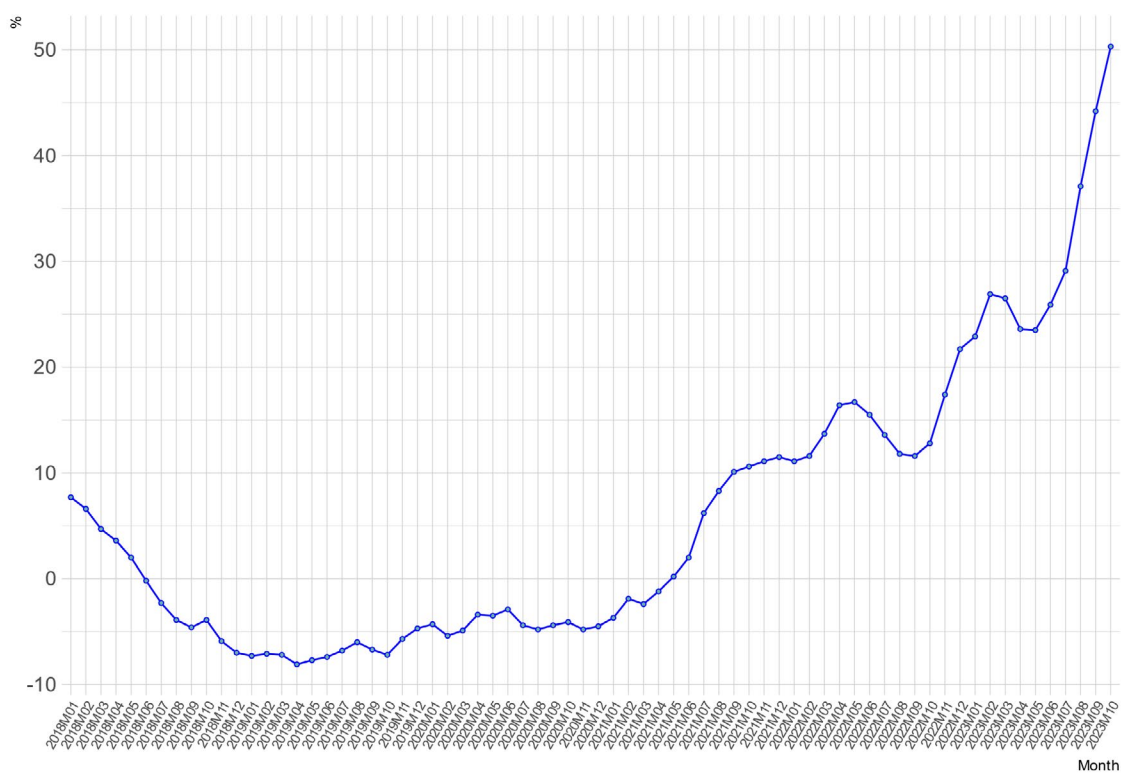


## LE MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

35

Du côté de la demande, l'indice harmonisé des prix à la consommation de l'huile d'olive dans l'UE (IPCH) a augmenté de 50,3% en octobre par rapport au même mois de la campagne précédente ou de 5,9% par rapport au mois précédent.

Evolution of the harmonised index of consumer prices (m / m-12)



Graphique 4 : Évolution de l'IPCH de l'huile d'olive dans l'UE-27. Taux de variation (m/m-12)(%).

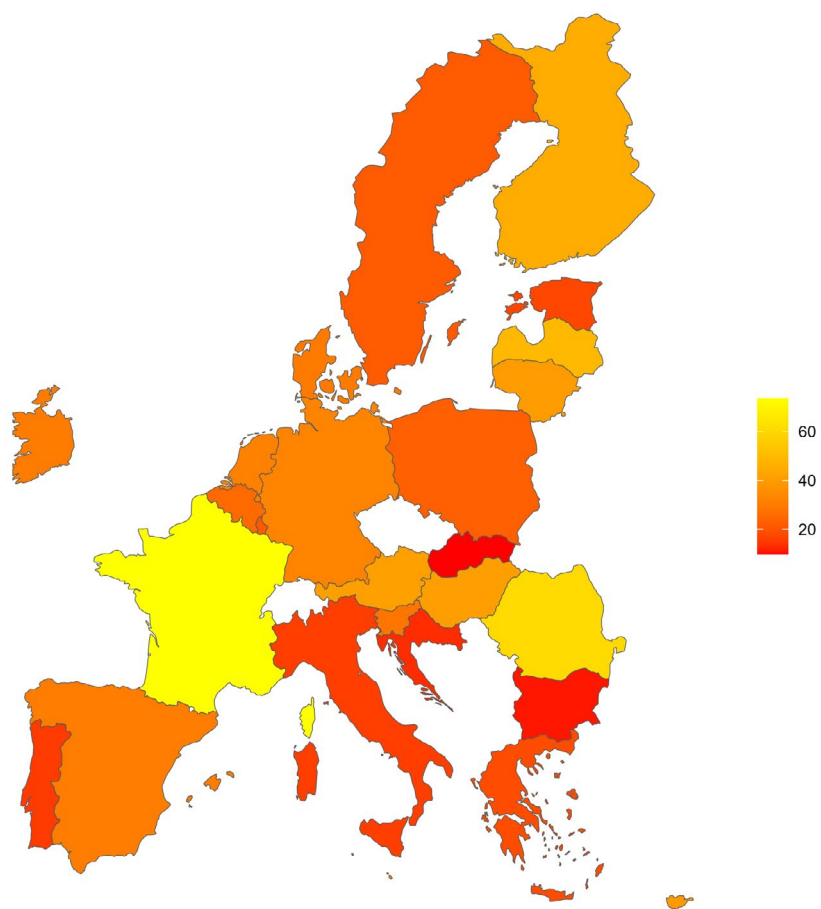


## LE MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

36

Par pays, les plus fortes hausses ont été enregistrées en France, en Roumanie et en Lettonie, tandis que la Slovaquie, la Grèce et la Bulgarie ont connu les plus faibles augmentations. Deux pays se situent au-dessus de la valeur de l'UE-27.

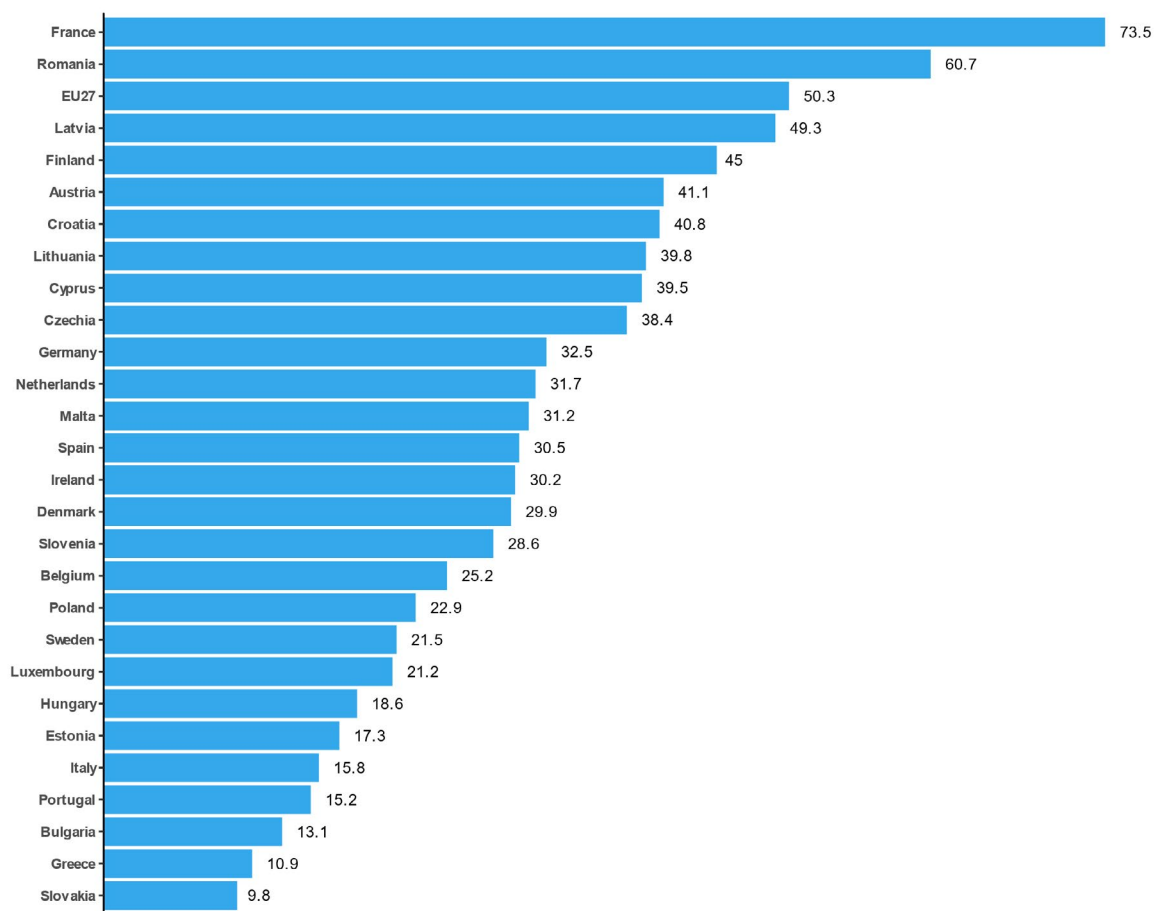
Harmonised index of consumer prices by country (m / m-12)



Graphique 5 : Taux de variation de l'IPCH de l'huile d'olive par pays en octobre. Taux de variation (m/m-12) (%).



Harmonised index of consumer prices by country (m / m-12)



2023M10 (%)

Graphique 6 : Taux de variation de l'IPCH de l'huile d'olive par pays en octobre. Taux de variation (m/m-12) (%).

<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#prices>

<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#exports>



## LE MARCHÉ MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

38

# I. COMMERCE MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

## 1. HUILE D'OLIVE - CAMPAGNE 2022/23

Le commerce de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive sur les 8 marchés indiqués dans le tableau ci-dessous durant la campagne 2022/23 (octobre 2022 - septembre 2023) a enregistré par rapport à la même période de la campagne précédente une baisse de 19% en Australie, de 14% au Brésil, de 10% au Canada, de 33% en Chine, de 16% au Japon et de 13% aux États-Unis.

En ce qui concerne le commerce de l'UE pour la campagne 2022/23, les achats intra-UE jusqu'en août ont diminué de 14% et les importations extra-UE ont diminué de 1% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Importing country	October 21	October 22	November 21	November 22	December 21	December 22	January 22	January 23	February 22	February 23	March 22	March 23	April 22	April 23	May 22	May 23	June 22	June 23	July 22	July 23	August 22	August 23	September 22	September 23
Australia	3385,1	2687,1	2254,0	3071,9	2809,0	2423,4	1942,9	3220,5	2453,0	2141,9	2941,4	2701,6	2086,1	1403,1	2554,0	2526,1	2069,8	1769,9	3746,4	1980,1	4465,5	2181,9	3433,9	1767,6
Brazil	8137,6	8488,4	8895,7	12979,1	7465,7	9772,4	9219,6	7735,8	6199,6	9010,5	9808,9	10174,5	8204,9	4400,5	8910,0	4756,0	8896,3	4097,0	9435,8	5309,3	9355,2	7473,8	10851,3	6500,1
Canada	3195,9	4845,4	3628,6	5634,9	3209,7	3862,3	3997,5	3935,3	5294,5	3476,8	5632,6	4798,4	4200,3	3431,5	4702,0	4221,0	8699,3	4254,5	3607,3	4000,3	4637,8	3396,0	3368,1	3115,6
China	3156,3	3447,5	5464,2	7032,8	8439,6	6035,3	4931,3	3220,7	2931,0	1691,7	2711,2	1548,3	2787,0	2236,9	2210,5	1864,8	3424,0	2177,7	7341,7	2621,4	6332,1	1836,6	4657,3	2771,3
Japan	4567,0	5555,5	6856,5	3476,5	4514,3	4508,3	6201,0	4092,4	3557,2	3838,6	5799,4	4023,0	4871,7	4311,1	4366,3	5996,8	5238,9	3570,1	6038,1	5253,5	6965,0	4681,7	5553,1	5043,6
Russia	3227,1	n.d	3393,8	n.d	2805,4	n.d	2220,1	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
USA	24667,7	37568,0	32101,5	32131,2	25586,4	24321,7	41415,3	32843,2	31094,2	30683,6	32371,3	38221,3	40530,7	35301,9	52410,9	28790,2	45645,3	22916,1	33578,6	35182,2	40406,2	25207,7	24949,0	27786,3
Extra-EU27	15418,9	10879,0	9681,7	9374,4	28845,2	29095,3	7075,9	8375,4	14814,2	14024,2	15339,9	11839,4	22021,2	11912,9	17543,8	14031,0	14662,3	17299,7	11022,2	20493,0	14101,0	21709,1	10764,9	n.d
Intra-EU27	81263,4	86190,7	98173,2	101980,4	116706,2	116557,8	92792,8	92295,8	113380,0	100229,5	110910,4	95704,9	104439,8	71662,6	125059,5	89864,7	104449,6	81750,2	91497,3	70538,3	89900,9	81071,5	88631,5	n.d
Total	147019,0	159661,6	170449,1	175681,3	200381,5	196576,5	169796,5	155718,9	179723,6	165098,6	185474,9	169011,3	189421,7	134860,5	217757,0	151749,5	193185,5	137835,3	166267,4	145378,1	176163,7	127558,4	152299,0	46964,4

Importations d'huile d'olive (y compris les huiles de grignons d'olive)(t)

## 2. OLIVES DE TABLE - CAMPAGNE 2022/23

Les échanges d'olives de table de la campagne<sup>1</sup> 2022/23 (septembre 2022 - août 2023) sur les marchés indiqués dans le tableau ci-dessous ont augmenté de 4% aux États-Unis par rapport à la même période de la campagne précédente. En revanche, les importations ont diminué de 9% en Australie, de 2% au Brésil et de 4% au Canada.

En ce qui concerne les échanges d'olives de table dans l'UE au cours de la campagne 2022/23, par rapport à la même période de la campagne précédente, les achats intra-UE jusqu'au mois d'août ont augmenté de 4% et les importations extra-UE ont diminué de 4%.

Importing country	September 21	September 22	October 21	October 22	November 21	November 22	December 21	December 22	January 22	January 23	February 22	February 23	March 22	March 23	April 22	April 23	May 22	May 23	June 22	June 23	July 22	July 23	August 22	August 23
Australia	1622,4	2366,1	1120,8	996,5	1277,0	1600,5	1531,5	1547,0	1296,8	1221,0	1565,2	905,6	2275,7	1545,0	1691,3	1301,8	1599,2	1309,5	1500,8	1084,2	1602,3	1356,7	2086,4	2172,9
Brazil	11770,4	11432,5	10495,0	8957,5	13417,9	10638,6	9812,7	11057,8	5484,3	9922,8	8182,5	10303,0	9275,3	11740,6	8914,5	8302,4	9698,7	11110,7	12389,1	8798,5	10604,8	10312,3	14978,2	10276,7
Canada	2581,3	3172,0	2396,9	2872,2	3150,3	3459,8	3032,9	2861,1	3320,0	2927,9	2403,6	1759,7	2837,2	2370,2	2396,2	2957,4	3727,7	2489,7	3670,4	2775,3	2322,9	4064,7	3118,8	2980,8
USA	12274,1	14272,0	11534,0	13449,3	10713,6	17146,0	12419,3	13906,8	11211,4	12173,9	9804,7	12385,0	12150,6	12511,0	10494,0	14477,2	14041,0	11350,5	17614,9	12892,1	15540,9	12515,7	19916,0	16934,1
Extra-EU27	8335,4	8262,9	8858,6	9177,3	8328,5	8683,8	8114,0	8982,9	8747,8	8453,0	9371,0	7658,0	11235,7	10663,5	11548,2	9369,1	10045,3	9934,3	10650,8	9731,4	7516,1	8053,6	7809,0	8286,3
Intra-EU27	28211,0	29224,8	33305,3	59045,7	39945,5	31951,5	26423,6	32890,1	22888,4	23657,5	24930,0	24783,0	25720,4	32287,7	25529,0	28999,7	33323,4	32990,1	33044,8	31899,1	37184,0	30285,8	29815,3	26912,4
Total	64794,6	67739,2	67710,6	66989,4	77632,7	73889,1	61334,0	70706,7	63048,6	68136,0	66231,0	67774,3	63494,6	71127,0	61173,2	64587,5	72395,2	68284,8	79779,8	67180,6	75951,0	66588,8	77723,7	67663,2

Importations d'olives de table (t)

<sup>1</sup> Conformément à l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, on entend par « campagne des olives de table » la période de douze mois allant du 1<sup>er</sup> septembre d'une année au 31 août de l'année suivante.





## II. PRIX À LA PRODUCTION - HUILES D'OLIVE

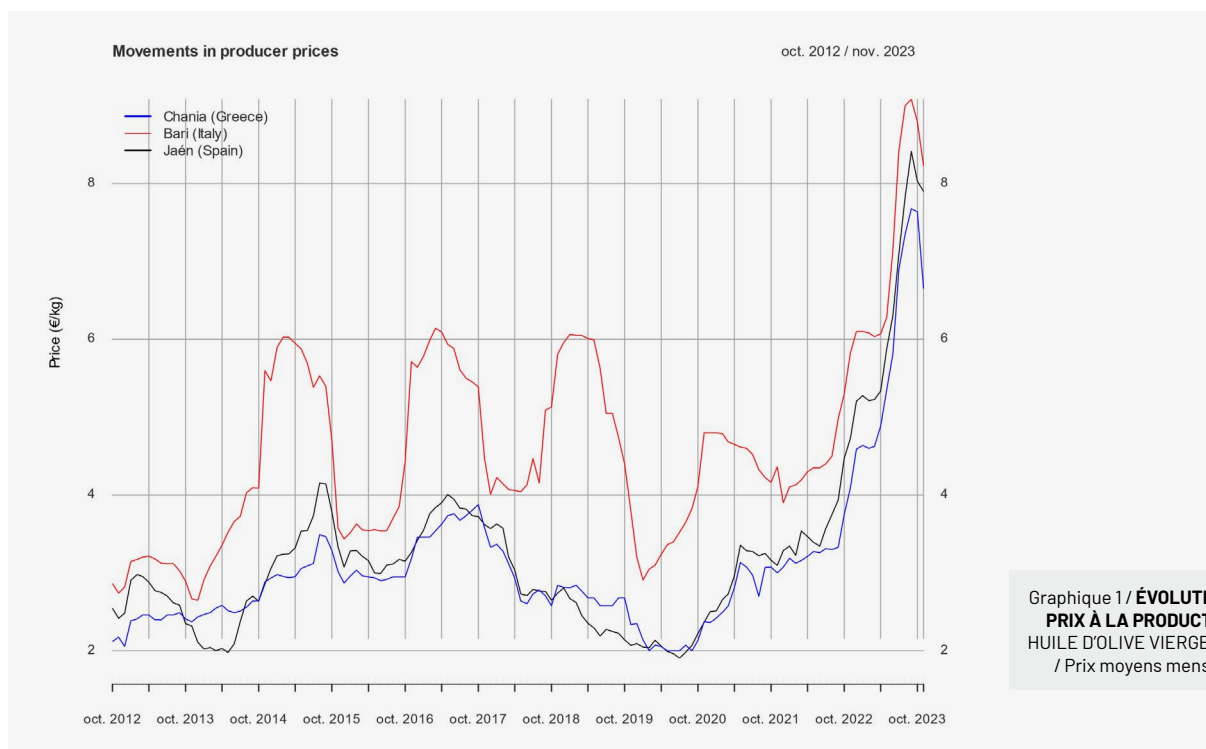
L'évolution mensuelle des prix de l'huile d'olive vierge extra et de l'huile d'olive raffinée fait l'objet des graphiques 1 et 2.

**Huile d'olive vierge extra** - Le prix à la production de cette catégorie a atteint 7,87€/kg en **Espagne** durant la semaine du 6 au 12 novembre 2023, soit une augmentation de 66,7% par rapport à la même période de la campagne précédente.

**Italie** - Durant la semaine du 6 au 12 novembre 2023, l'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 8,1 €/kg, soit une hausse de 38,9 % du prix de cette catégorie par rapport à la même période de la dernière campagne.

**Grèce** - Le prix pratiqué durant la semaine du 6 au 12 novembre 2023 était de 6,3 €/kg, soit 52,2% de plus par rapport à la même période de la campagne précédente.

**Tunisie** - L'huile d'olive vierge extra s'échangeait à 7,93 €/kg au cours de la deuxième semaine du mois de novembre 2023.



**Huile d'olive raffinée** : Le prix à la production de cette catégorie a atteint 7,15€/kg en Espagne au cours de la semaine du 6 au 12 novembre 2023, soit une augmentation de 81,2% par rapport à la même période de la campagne précédente.

La différence entre le prix de l'huile d'olive vierge extra (7,87 €/kg) et le prix de l'huile d'olive raffinée (7,15 €/kg) était de 0,72 €/kg en Espagne.



## RESTEZ À L'ÉCOUTE!

<http://www.internationaloliveoil.org>

Observatoire mondial de l'oléiculture :

<https://www.internationaloliveoil.org/#observatory-carousel>

Suivez l'actualité du secteur oléicole à travers Olive News :

<https://www.scoop.it/topic/olive-news>

Et les événements au COI :

<https://www.linkedin.com/company/international-olive-council/>

Notre revue scientifique Olivae est disponible sur :

<https://www.internationaloliveoil.org/publications/>

---

Siège du COI  
C/ Príncipe de Vergara, 154  
28002, Madrid

